أمــــل

التاريخ – الثقافة – المجتمع

العدد 16 السنة السادسة 1999

تصدر ثلاث مرات في السنة

المدير المسؤول :

المختار عنقا الإدريسي

رئيس التحرير :

محمد معروف الدفالي

هيئة التحرير :

بوشعيب آهلال

محمد الفلاح العلوي

عبد العزيز باقية

السحب :

مطبعة النجاح الجديدة

هاتف المجلة: 50.61.46

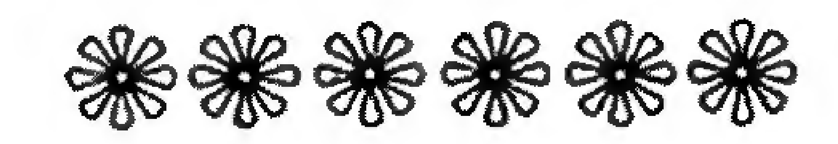
التوزيع : سابريس

* الأفكار الواردة في المواضيع تعبر عن آراء أصحابها.
* المقالات المرسلة إلى المجلة لا ترد إلى أصحابها سواء نشرت أم لم تنشر.

العنوان : صندوق البريد 14910 – البريدالمركزي – الدار البيضاء

ملف الصحافة . 8 – ص 85 – ردمد: 1113-7967 الإيداع القانوني : 92-48

المحتوى



تـقـديـم

خصصنا ملف هذا العدد لـ " الأطعمة والأشربة في تاريخ المغاربة"،انطلاقا من كون تطور ثقافة المجتمع المغربي عبرالتاريخ،يشكل حزءا من اهتمامات مجلة أمل...فالغذاء ظاهرة ثقافية احتماعية،وهـذه مسـألة يمكن أن تستشف من الاهتمام الذي أولته الكتابات العربية للموضوع،سواء منها المباشرة التي اهتمت بالطبيخ والموائد،أو غير المباشرة مثل كتب الطب التي ربطت موضوع التمريض والمعالجة بموضوع الأغذية والأشربة،وكتب الجغرافية والرحلات،وكتب الادب والفهارس،وكذا كتب الحسبة والنوازل ...

كان هدفنا - لما فكرنا في الملف- الكشف عن بعض الوصفات التي اندثرت،والتي مازالت صامدة،من منطلق أن وصفات الطبيخ هي بمثابة ثروات ثقافية يجري عليها في الزمن ما يجري على غيرها،من حالات اندثار وصمود،وتلاقح،بل وتثاقف.كما كان هدفنا تتبع تاريخ وتقنيات إنتاج بعض الأنواع الغذائية،وطريقة انتشارها بين شرائح المجتمع.وليس تاريخ الإنتاج والإستهلاك فقط،بل كذلك تطور الذوق من خلال الوصفات والعادات والممارسة الغذائية،وكلها أمور توخينا أن نساهم من خلالها في الكشف عن حزء من تاريخ البيئة المغربية،وحضارتها،أي عن حزء من أنماط وأسلوب العيش،ومن ميدان الحياة اليومية،وكذلك المساهمة في تتبع تحولات النظام الغذائي لدى المغاربة،عبر التاريخ وآثاره ،وربط تاريخ التغذية بالتحولات الاقتصادية والاحتماعية والذهنية،وتتبع الأوضاع الاحتماعية من خلال الموائد،انطلاقا من أن طعام الانسان يعكس وضعيته الاحتماعية،ومن أن الموائد طبقات وفئات احتماعية،وأحد المؤشرات حول مبادئ تنظيم المجتمع .

وقد توصلت المجلة بمساهمات عديدة في الموضوع،يسعدنا أن نقدم أهمها لأصدقاء " أمل".وهي أبحاث تتبعت الغذاء عند المغاربة منذ العصر الوسيط إلى الفترة المعاصرة،وما شابه من تحولات،تتبعا كشف عن بعض الوصفات،واختلاف الأطباق،وبعض عادات وأدوات الأكل والشرب،وعن الأصيل والطارئ في الأطعمة والأشربة،وكذلك عن بعض المهن المرتبطة بالتغذية. كما كشف عن

بعض مظاهر الذوق الغذائي لدى المغاربة وارتباطه كمجال ثقافي ببعض المحرمات،وببعض الأعراف والمعاملات ...وغير ذلك من الأمور التي لاشك في فائدتها للقراء عامة والمهتمين بتاريخ المجتمع على الخصوص...وكلها مادة استندت إلى مصادر متنوعة،منها المباشر وغير المباشر،واستعان بعضها بالرواية الشفوية،وبالمتداول من الأمثال و الحكم حول الطعام والشراب...و لم تتجاهل بعض أبحاث الملف الإشارة إلى طبيعة الغذاء في فترات الأزمات والمساغب،باعتباره غذاء " شاذا"،عن العادة،فرضته ظروف خاصة.وقد توصلنا في هذا الإطار بملف متكامل حول "الغذاء والأزمة "،سبق لمجموعة البحث حول الديموغرافيا التاريخية بكلية الآدا ب بوجدة،أن أنجزته خلال يوم دراسي،كان من المقرر نشره ضمن هذا العدد،غير أن بعض التقنيات فرضت تأجيله ليصدر في ملف خاص بالعدد المقبل.

وإذا كنا سعداء بتقديم هذه الأبحاث والمساهمات إلى القارئ،فإننا واعون بنسبيتها ونسبية خلاصاتها.فتاريخ الأطعمة والأشربة مجال يحتاج إلى تعاون اختصاصات متعددة،إلا أن الأمر لا يغلق الباب إلى حين ...

عن المجلة : رئيس التحرير

ملف العدد:

الأطعمة والأشربة في تاريخ المغاربة

أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة

أدب النوازل ومسائل الأطعمة بالغرب الإسلامي

من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط

مسألة الخمور في تاريخ المغرب الوسيط

طبائع الأغذية والأشربة من خلال كتاب:
"الدرر المحمولة" للفقيه أحمد بن صالح الكتاوي

معطيات حول عادات المغاربة في الأكل والشرب
في عهد مولاي اسماعيل (1672-1727)

مجمل عن الطعام والشراب في القبائل المغربية
نموذج قبيلة السراغنة

التدخل الأوروبي في نهاية القرن التاسع عشر
وآثاره على نظام الاستهلاك لدى المغاربة

استهلاك الشاي والسكر في المغرب: المتعة والضرر

جوانب من التغذية لدى المغاربة خلال فترة الحماية

جوانب من تغذية العمال خلال فترة الحماية

أقنعة الطعام

أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة

ذ.عبد الغني أبو العزم*

عثرنا على هذا المخطوط في المكتبة الوطنية بباريس تحت رقم 7009 في بداية السبعينات،ضمن أوراق ومخطوطات كانت في ملك الأستاذ كولان،وعندما تصفحناه أثار اهتمامنا،وبدأت في نسخة،إلا أنني سرعان ما اكتشفت وأنا أطالع أعداد"مجلة المعهد المصري"أن المستشرق الإسباني أمبروزيو أويثي ميراندا قد أنجز دراسة للمخطوط تحت عنوان"الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين"في المجلد الخامس(ص137-155) في القسم الإفرنجي) وقام بترجمته إلى اللغة الإسبانية،ثم نشر فيما بعد النص الكامل في المجلد التاسع والعاشر،من المجلة المذكورة 1961-1962.

غير أنني احتفظت بما نسخت،وصورت من المخطوط نسخة كنت أعود إليها من حين لآخر،وفي نفسي شيء منها،وصار مدار حديث مع زملاء وباحثين،و لم أعد أرى فائدة في تحقيقه،ما دام لا توجد منه نسخ أخرى،وكنت أيضا من حين لآخر أهيء بعض وصفاته للأهل والأصدقاء كلما كانت الفرصة مواتية لأكتشف قيمته ووصفات الأطعمة التي يتضمنها.

ومرت أعوام وبينما وانا أراجع فهارس مخطوطات الخزانة العامة بالرباط قسم الوثائق،إذ صادفت مخطوطا تحت عنوان"أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة"مكتوب بخط مغربي جميل،وكانت دهشتي كبيرة عندما وقفت عليه فوجدت أنه نفس المخطوط ،الذي أملك منه نسخة مصورة،وهو الذي نشره الأستاذ ميراندا،كما نبهني الزميل الدكتور شوقي بينبين إلى أن هناك نسخة من الكتاب موجودة بالمكتبة الملكية،إلا أنني اكتشفت أنها مصورة عن نفس نسخة الخزانة العامة.

وحسب علمي فإن كل من اهتم بكتب الطبخ والأدوية لم يشر لا من قريب أو من بعيد إلى هذه النسخة المصورة التي كانت في ملك السيد الشرعي عبد اللطيف،وتقدم بها إلى جائزة الحسن الثاني للمخطوطات سنة 1970،ونال بها الجائزة الأولى،وهو بالمناسبة أحد معارفي وجيراني بالزاوية العباسية بمدينة مراكش حيث يوجد ضريح سيدي أبي العباس السبتي.

---

* أستاذ باحث بجامعة الحسن الثاني - عين الشق - الدار البيضاء

وهكذا قر عزمي على تحقيق المخطوط،ما دمت أمام نسختين منه،تفسح المجال للمقارنة والضبط العلمي،مع العلم أن ما نشره الأستاذ ميراندا لم يكن تحقيقا،بقدر ما كان نسخا للاصل،مع وجود بتر في المخطوط المنشور في أوله وآخره،وخرومات متعددة،وبياضات كثيرة،كما سوف يلاحظ القارئ من خلال المقارنة.

مواصفات المخطوطين

- **مخطوط الخزانة العامة**(ا): وهو تحت رقم 54م،لا يحمل هذا المخطوط اسم مولفه،واكتفى في أعلى صفحته الأولى بالعنوان:كتاب"أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة"داخل إطار مستطيل،به نقوش ملونة بماء الذهب،وفوقه"بسم الله الرحمن الرحيم وصلى الله وسلم على سيدنا ومولانا وآله وصحبه".لا يوجد بالمخطوط أي بتر،كتب بخط مغربي جميل جدا،خططت عناوينه بالألوان وماء الذهب.تحددت مقاييس الصفحة منه 15,5 *X 11,7،ويضم كل سطر من سطوره ما بين أربع عشرة وخمس عشرة كلمة،ويبلغ عدد أوراقه 93 ورقة ’إذا أخذنا بعين الاعتبار بحمل النصوص الإضافية.أما النص الذي حققناه فإن عدد أوراقه لا تزيد عن 56ورقة.يضم هذا المخطوط الكتب التالية:

- كتاب " أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة"(33ورقة).
- كتاب الطبخ لابراهيم بن المهدي(23ورقة) (من نصف ظهر ورقة 33 إلى وجه ورقة 57) نصف ورقة.
- أرجوزة الشيخ الأديب سيدي بن ابراهيم الأندلسي المراكشي : 3 أوراق ونصف (نصف ورقة 57إلى ورقة61).
- ورقة خاصة بصنع المري وتحضيره (ورقة61).
- كتاب الخلاصة المعربة عن كيفية المعاجين.

يحتوي هذا الكتاب على سبعة أبواب:

-الباب الأول في صفة المعاجين (من ورقة62 إلى67).

-الباب الثاني في صفة الأشربة (من ورقة 67 إلى ورقة 78).

-الباب الثالث في صفة الأدهان (من ورقة 78 إلى ورقة 81).

-الباب الرابع في صفة المربيات (من نصف ورقة 81 إلى نصف ورقة 82).

-الباب الخامس في صفة الجوارش (من نصف ورقة 82 إلى نصف ورقة 84).

-الباب السادس في صفة الأقراص (من نصف ورقة 84 إلى ورقة 85),

-الباب السابع في صفة المراهم (من ورقة 86 إلى 87).

ويتضمن هذا الفصل خمسة فصول (1):

- الفصل الأول في كيفية المرهم (من ورقة 86 إلى 87).
- الفصل الثاني في السفوفات (من ورقة 87 إلى 98).
- الفصل الثالث في الدبيبات (من ورقة 89 إلى 90).
- الفصل الرابع في اللطوخات (ورقة 90).

وانتهى الفراغ من المخطوط"في ليلة الثلاثاء لثمان عشرة خلت من ذي القعدة عام 1272هـ".

وبعد الانتهاء من النسخ أضاف الناسخ أرجوزة الشيخ الأديب سيدي بن ابراهيم الأندلسي المراكشي رحمه الله في فوائد ومنافع الفواكه،منها المشماش والباكور والتفاح والإنجاص(عيون البقر) (الكمثري) والقراسيا(حب الملوك)والخوخ والتين والرمان والسفرجل والتوت،ويختم القول في المشتهى.

يبلغ عدد أبيات هذه الأرجوزة 289 بيتا،ونأمل العودة إليها لنشرها والتعليق عليها.

مخطوط (ب). يوجد مخطوط (ب) في المكتبة الوطنية قسم المخطوطات الشرقية بباريس تحت رقم 7009،D36198 ،وتعود ملكيته للأستاذ جورج كولان،ويعد جزءا من إرثه،وقد وضع تحت تصرف المكتبة الوطنية بعد وفاته،وقد سبق لجورج كولان أن أعار هذا المخطوط للأستاذ ميرندا وهو ما اعتمده في نشره.

ألصقت صفحة زائدة في أول المخطوط،كتب عليها"...رحمه الله من كتاب الطبخ لأنوشروان"،وهذه الزيادة قد تكون من عمل أحد مسؤولي المكتبة،لا علم له بمادة الكتاب،إذ اعتمد على إشارة واردة في المتن لأنوشروان واعتقد أن الكتاب له.

كتب المخطوط(ب)بخط مغربي تام الوضوح،سهل القراءة،إلا أن عددا من أوراقه أصيبت بالخرم،وأثر التلف منه على أكثر من موضع،مما جعل بعض كلماته يصعب فك معالمها.ولقد بذل الأستاذ ميرندا جهدا كبيرا من أجل قراءة بعض تلك المواضع المتضررة،فأصاب أحيانا،وأخطأ أحايين أخرى،وقد أبان عن علم بأصول الخط المغربي،ومعرفة رصينة بمادة الكتاب.

لايحمل المخطوط عنوانا،ولا شك ان صفحته الأولى المبتورة كانت تضم عنوانه،واسم مؤلفه.تحددت مقاييس الصفحة من المخطوط في 26 x 20سم ومسطرته في 21،وكل سطر يضم ما بين أربع عشرة وخمس عشرة كلمة،ويبلغ عدد أوراقه 76ورقة،وهو ما حققناه،بالإضافة إلى نص آخر من ورقة76 إلى ورقة 83 في باب الأشربة. ويضم هذا المخطوط الكتب التالية،حسب ترتيبها.

- كتاب "أنواع الصيدلة في الألوان والأطعمة".
- كتاب الطبخ لابراهيم بن المهدي(ويضم عدة أبواب).
- كتاب في الأشربة.

الباب الأول في الأشربة

الباب الثاني في المعاجين

الباب الثالث مطموس ويضم حسب السياق الجوارش

الباب الرابع في السفوفات

الباب الخامس في الربوبات

وكتب في آخره،انتهى مختصرا.

يلاحظ في النصوص الإضافية أن هناك اختلافات وفروقات ما بين المخطوطين،فيما يتعلق بـــالترتيب،وفي أسلوب معالجة الموضوعات،ويعود سبب ذلك إلى أن ناسخ مخطوط(ب) أراد الاختصار،كما أشـــار إلى ذلك في نهاية الورقة83.

وهذا ما جعلنا نقتصر على تحقيق الكتاب الأول والثاني،ونترك الباقي إلى فرصة قادمة،ليصـــدر في طبعـــة مستقلة بحول الله،ومادام موضوعه له طبيعة خاصة تمس نوعا آخر يتميز به الطبخ العربي الاسلامي في مجال الأشربةوالمعاجين.

تاريخ نسخ المخطوطين

يشير ناسخ المخطوط(ب)في الصفحة الأخيرة من كتاب الطبخ لابراهيم بن المهدي أنه انتهى من نســـخه ضحوة يوم السبت الثالث عشر رمضان سنة اثنتي عشر وألف1012،أي الموافق لعام1604م،بينما يشـــير ناسخ مخطوط(أ)إلى أنه انتهى من نسخه في ليلة الثلاثاء لثمان عشر من ذي القعدة عام1272هـــ الموافـــق لعام 1864م.

إن الفارق ما بين النسختين هو أزيد من قرنين ونصف مع العلم بأن تاريخ المخطوط الأصل يعـــود إلى القرن السابع،معنى هذا أن ما بين النسختين،النسخة الأولى،والنسخة الأصلية أزيد من من ثلاثة قرون،وما بين النسخة الثانية والأصلية أزيد من خمسة قرون ونصف،ومن الصعب تحديد طبيعة النسخة الأصلية وإن كلا من النسختين المتأخرتين اعتمدتا على نسخ لا توجد بينها اختلافات كثيرة،إلا ما كان مـــن محاولـــة تغيير بعض المصطلحات ذات الطبيعة المحلية،وهذا ما نجده في مخطوط(أ)الذي تم نسخه مما لا شك فيـــه في رحاب مدينة مراكش.

عصر المخطوط

يعود تاريخ هذا المخطوط إلى القرن السابع الهجري/الثاني عشر الميلادي،أيام الدولة الموحدية،حيث ازدهر التأليف الطبي،وبجمل فروعه على نطاق واسع."وكان للطب دولة وصولة،وقد احتبل به الموحدون وبخاصة يوسف ويعقوب احتبالا فائقا،تفوق اعتناءهم بالطب الخاص بهم،كذلك اعتنوا بشؤون الرعية الصحية(1).

لم يأت هذا الازدهار بالطب من عدم،حيث كان الاهتمام بالصحة علـــى قـــاعدة النبـــات والأدويـــة والأغذية،إذ تأسس في ضوء تآليف طبية في مختلف المجالات،وذلك منذ ألف عبد الملك بن حبيب السلمي الإلبيري(238هـــ/253م)مؤلفه "طب العرب"الذي اعتنى فيـــه بموضـــوع الأدويـــة والأغذيـــة"وذكـــر منافعهاومضارها"(2)،ومع ظهور بعض الاطباء في عهد الخليفة عبد الرحمن الناصر (300-350هـــ)أخـــذ الاهتمام بشؤون الطب يعرف اتساعا في بلاد الأندلس،حيث بدأت حركة تأليف الكتـــب في موضـــوع الطب والصيدلة تشق طريقها،ومن بين هذه الكتب الموسسة كتاب"الأبريسم"وهو في خمسة أسفار،ويعد أول تأليف ذكره ابن حلجل لأطباء الأندلس(3).

وفي أحواء القرن الرابع الهجري/التاسع الميلادي،تحول موضوع الطب إلى مجال التخصص والتاليف العلمي على يد أبي الحسن الزهراوي(4)والحكم الكرماني(5)وأحمد وعمر ابن يونس بن أحمد الحراني،وقد انصرفا إلى الأندلس في دولة المستنصر بالله سنة(351هـــ)،وكان أحمد بصيرا بالأودية المفردة وصانعـــا للأشربـــة والمعجونات،قال عنه ابن حلجل:"ورأيت له اثني عشر صبيا صقالبة طباخين للأشربة،صناعين للمعجونات على يديه"(6).

اهتم الأندلسيون بصناعة الأدوية في علاقة حميمية مع الأغذية،ومن كتبهم الاولى في هذا المجـــال كتـــاب سعيد بن عبد ربه،الأقراباذين(الصيدلة)(7).وفتحت ترجمة كتاب ديسقوريدس أمامهم مجالا خصبا للتأليف في الأدويةوالإبتكار فيها،يقول ابن حلجل(384هـــ/994م):"وكان لي في معرفة تصحيح هيولى الطـــب الذي هو أصل الأدوية المركبة حرص شديد،وبحث عظيم،حتى وهبني الله ذلك بفضله بقدر ما اطلع عليـــه من نيتي في إحياء ما خفت أن يندرس وتذهب منفعته لأبدان الناس،فالله قد خلق الشفاء وبثه فيما أنبتتـــه الأرض،واستقر عليها من الحيوان المشاء،والسابح في الماء والمنساب،وما يكون تحت الأرض في جوفها من المواد المعدنية،كل ذلك فيه شفاء ورحمة ورفق"(8).ومن كتب ابن حلجل كتاب"تفسير أسمـــاء الادويـــة المفردة" من كتاب ديسقوريدس،ألفه سنة(372هـــ) بمدينة قرطبة،وله مقالة في ذكر الادوية التي لم يذكرها ديسقوريدس،ويعلق ابن حلجل على عمله بقوله:إن ديسقوريدس أغفل ذلك و لم يذكره،إما لأنه لم يـــره و لم يشاهده عيانا،وإما لأن ذلك كان غير مستعمل في دهره وعند أبناء جنسه"(9).

وقول ابن حلجل هذا يوضح مدى الاجتهادات في مجال تطوير الادوية،وقـــد أصبحـــت مـــدار بحـــث واستقصاء،وإعمال الفكر،واعتماد التجربة،وهذا ما نجـــده عنـــد ابـــن وافـــد أبي المطـــرف اللخمـــي (467هـــ/1074م) الذي قال عنه القاضي صاعد:"وتمهر بعلم الادوية المفردة حتى ضبط ما لم يضبطه أحد في عصره وألف فيها كتابا جليلا لا نظير له،جمع فيه ما تضمن كتاب ديسقوريدس وكتـــاب جـــالينوس المولفان في الادوية المفردة ورتبه أحسن ترتيب"(10).

وبقدر ما كان ابن وافد مهتما بالادوية،كان يهتم أيضا بموضوع الاغذية،إذ "أنه كان لا يرى التـــــداوي بالادوية ما امكن التداوي بالاغذية"(11).ولا شك أن هذا ما يفسر الاهتمام بالمطبخ الاندلسي.

ومن بين المولفين الاندلسيين الذين اهتموا بالتأليف في موضوع الادوية المفــــردة نذكــر"مــروان بــن حناح(440هـ/980م) له كتاب التلخيص،وقد ضمنه ترجمة الادوية المفردة،وتحديد المقادير المستعملة في صناعة الطب من الاوزان والمكاييل(12).وأبو جعفر يوسف بن أحمد بن حسداي،وابن سمجون الذي كان يتوفر على معرفة موسوعية بالادوية المفردة والمركبة،وبعلم النبات،وله مولف في:الاقراباذين،قال عنه ابــن ابي أصيبعة:"فاضل في صناعة الطب،متميز في قوى الادوية المفــردة وافعالهــا،متقــن لمــا يجــب مــن معرفتها،وكتابه في الادوية المفردة مشهور بالجودة،وقد بالغ فيه وأجهد نفسه في تأليفه،واستوفى فيه مــن آراء المتقدمين في الادوية المفردة"(13).وأبو عبيد الله البكري،وهو من مرسية،من أعيان أهــل الاندلــس واكابرهم،له معرفة بالادوية المفردة وقواها ومنافعها وأسمائها ونعوتها،ومن كتبه كتاب"أعيــان النبــات والشجريات الاندلسية"(14).وكتاب الغافقي 560هـ/1100م) في الادوية المفردة،وخلف بــن عبــاس الزهراوي،وأبو العلاء بن زهر،وابنه أبو مروان الذي كان حيد الاستقصاء في الادوية المفردة والمركبة،وله كتاب في الاغذية ألفه لأبي محمد بن عبد المومن بن علي(15).

لقد شكل كل هذا التراث في علم الصيدلة مادة حيوية،صارت تدرس في المدارس الموحدية،وأصبح لهـــا أعلامها وأساتذتها،وقد اتسع نطاقها،ولم يكن اختيار عنوان"أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة"إلا تعبيرا عن شيوع هذا العلم من بين مجمل العلوم التي كانت مدار بحث وتأليف،يقول المنوني في هذا الصــدد "وفــن الصيدلة هو الآخر كان له ازدهار على هذا العهد،وكان موظفا بمستشفى مراكش وببلاطات الخلفاء عدد من الصيادلة"(16).

من بين العلماء الذين اهتموا أيضا بفن الصيدلة خلال القرنين السادس والسابع نجد:

- الشريف الادريسي(493-560/1100-1164م) الذي ألف كتاب"الجامع لأشتات النبات" أو " كتاب المفردات" أو "كتاب الادوية المفردة"(17) اعتمده ابن البيطار عالم النبات،ويشير المنوني أيضا إلى أنه ألف كتابا في الاقراباذين(الصيدلة) (18).إذا لم يكن الامر يتعلق بنفس الكتاب المذكور.

- يونس بن اسحاق ابن بكلارش،ألف كتابا سماه"المستعيني في الادوية المفردة"،وكانت له خــبرة بالغــة بالادوية المفردة،ويعتبر من اكابر صيادلة اليهود بالاندلس،وانجز معجما بأسماء الادوية المشهورة "وذكر ما يقابلها باليونانية وعجمية الاندلس واحيانا باللغة الامازيغية"(19).

-أبو الصلت أمية بن عبد العزيز بن ابي الصلت(529هـ/1134م).لــه كتــاب مرجعــي في الادويــة المفردة،أوضح فيه منافعها،وشرح فيه طبائعها واصنافها "على ترتيب الاعضاء المتشابهة الاجزاء والآلية،وهو مختصر قد رتبه أحسن ترتيب"(20).

- مروان بن زهر(ت557هـ/1162م) ألف كتابا في الاغذية(21) لمحمد بن عبد المومن بن علي.

- أبو الحجاج يوسف بن فتوح القرشي(ت561هـ/1166م)،له معرفة بالنبات،كان يجلبه ويتجر فيه(22).

- أبو الوليد محمد بن رشد الحفيد(ت595هـ/1195م) له كتاب :القول في أشخاص الاغذية،وهو جزء من كتاب الكليات(23).

- أبو جعفر بن الغزال المري(توفي أيام الناصر) كان حاذقا في صنع المعاجين وتركيب الادوية المركبة ومعرفة مفرداتها،ملما بصناعة الطب(24).

- أبو جعفر بن حسان القضاعي(ت598هـ/120م) له مؤلف في تدبير الصحة،ألفه للمنصور،اشتغل بصناعة الطب وأجاد في علمها وعملها(25).

- أبو يوسف الحجاج بن يحي بن اسحاق الاسرائيلي الفاسي(ت623هـ/1225م) من المهتمين بالطب،وله كتاب في ترتيب الاغذية اللطيفة والكثيفة في تناولها،وشرح أقوال أبقراط(26).

- ابن البيطار أبو محمد بن عبد الله المالقي النباتي(646هـ/1248م) له كتاب"الجامع لمفردات الادوية والاغذية".ويعد من أشهر الكتب في هذا الباب،رتبه على حروف المعجم بحسب الادوية والاغذية،قال عنه ابن أبي أصيبعة هو :"أوحد زمانه وعلامة وقته في معرفة النبات وتحقيقه واختياره،ومواضع نباته ونعت أسمائه على اختلافها وتنوعها"(27).وتعود أهمية كتابه الى اعتماده على كثير من المصادر مع ذكر لمؤلفيها.

يمكن القول من خلال هذا التقديم الموجزإن العصر الذي كتب فيه كتاب "أنواع الصيدلة في الوان الاطعمة" قد عرف العديد من الاطباء في مختلف التخصصات،واهتماما خاصا بموضوع الاغذية والادوية،كما تعددت المستشفيات والمختبرات التي كانت مجالا للتجريب،ويعد "بيت الاشربة والمعاجين الطبية" الخاص بالخلفاء الموحدين نموذجا فريدا من نوعه،ومظهرا من مظاهر تنظيم الطب على حد تعبير المنوني.ونعتقد أن كتب الادوية والاغذية الاندلسية،في عصر الموحدين أضحت من المصادر التي اعتمدها مؤلفون مشارقة في مؤلفاتهم في نفس الفترة،نذكر من بينهم أبا المنى داود بن أبي نصر بن حفاظ المعروف بالكوهين العطار الهاروني ولقد عبر عن ذلك بقوله في كتابه"منهج الدكان ودستور الاعيان في أعمال وتراكيب الادوية النافعة للابدان"(28). "واما دهن الرازقي،فإنه دهن العنب،فإن من أنواع العنب نوعا يسمى بالرازقي مستطيل الشكل،ونقلت عنه،عن الحكيم الاندلسي أنه عندهم في بلاد الاندلس كثيرا،" ويضيف في حديثه عن دار شيشعان "ومنهم من قال:إنه شجرة الرمان الهندي وليس بشيء من هذه الاشياء" بل الذي أنقله عن عبد الله وغيره من الاطباء العشابين ببلد المغرب أنه شجر كثير الشوك رزين لونه أصفر"(29).

ومن المفيد هنا أن نشير إلى المصادر الاساسية في علم الصيدلة التي اعتمدها أبو المنى بن أبي نصر وقد حددها في :

- "الدستور المارستاني" لأبي فضل داود بن أبي البيان(556-636هـ)ومن كتبه ايضا:الاقراباذين.
- "الإرشاد لمصالح الانفس والاجساد في الطب" للشيخ موفق الدين اسماعيل بن هبة الله بن جميع.
- "الملكي في الطب"ذكره أبو نصر أنه لحنين،إلا أن ابن أبي أصيبعة لم يورده من بين كتبه(30).
- "كامل الصناعة"لعلي بن العباس المجوسي.
- "منهاج البيان فيما يستعمله الانسان"لابن جزلة(ت493هـ).
- "أقراباذين"ابن التلميذ.

ويعلق ابن نصر على هذه الكتب بقوله" لم احد كتابا جامعا لما رمته ولا أقراباذين لأحد من المتقدمين أو المتأخرين كافيا فيما قصدته،وما جاء في كتابه وبالأخص في ابواب "الاشربة وطبخها» و "صناعة المربيات" و "صناعة المعجنات" و "الجوارشات وتركيبها" و "السفوفيات ودقها" و "المعاجين المسهلة" لا نجده يبتعد كثيرا عما وجدناه في مخطوط "الخلاصة المعربة،عن كيفية المعاجين" الملحق بكتاب "أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة" وما جاء فيه ينم عن ذوق رفيع،وتوسع في استقصاء منافع كل أنواع الفواكه والخضر والنبات،مما أصبح صناعة مستقلة بذاتها،لها قواعدها وأصولها،ويقول عنه صاحبه:"هذا مختصر مفيد جمعت فيه صنعة المعاجين والاشربة،وغير ذلك،ومنافعها مما يحتاج إليه".

يعتبر هذا المخطوط بحق خلاصة تجريبية تنم عن معرفة علمية بأنواع النباتات وما تحمله من منافع صحية للجسم وكيفية الاستفادة منها،وتهييئها حسب شروط البيئة.نأمل أن نعود إليه لنشره مستقبلا.

من هو مؤلف كتاب:أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة؟

من سوء الحظ أننا نجهل اسم مؤلف هذا الكتاب القيم في مجاله،و لم نتمكن من العثور على أي اشارة تقودنا إلى التعرف عليه،وكنا نعتقد أن البتر الذي تعرض له مخطوط(أ)هو ما حال دون التعرف عليه،إلا أن دهشتنا كانت كبيرة عندما عثرنا على مخطوط(ب) ووجدنا أن صفحته الاولى تحمل عنوان الكتاب فقط بخط مزركش ومذهب دونما اشارة إلى صاحبه.

وعدنا إلى ما كتب عن الاغذية والطب والصيادلة،وفنون الطهي في العصر الموحدي بالمغرب والاندلس،و لم نعثر لا من قريب ولا من بعيد على ذكر لهذا المؤلف،واستقصينا بعض المصادر التاريخية المتصلة بالعصر الذي كتب فيه المخطوط عسى أن تدلنا على مجرد اشارة نهتدي من خلالها إلى ما يساعدنا على التعرف على صاحبه،إلا أننا كنا ننتهي من حيث ابتدأنا،و لم يبق أمامنا إلا استقراء النص،والتعامل

معه حسب مادته،وما يحتويه من معلومات لاستخراج بعض المعطيات والقرائن لتحديد المرحلة التاريخية التي كتب فيها الكتاب والكشف عن شخصية المؤلف"الثقافية والعلمية"من خلال المادة التي يقدمها.

شخصية المؤلف وثقافته:

يبدو من أول وهلة أن مؤلف الكتاب:"أنواع الصيدلة في الوان الاطعمة" غير متمكن من ناصية الكلام،ولا يملك ثقافة لغوية كبيرة،وهذا ما يظهر من خلال أسلوبه البسيط المقتضب،واخطائه النحوية والتركيبية،فالرجل كان على المام واسع بفنون الطبخ،والوان الاطعمة،يعرف أسرارها ومنافعها مما يدل على أنه كان طاهيا من الدرجة الاولى،وعلى علاقة مباشرة بأمراء وملوك الدولة الموحدية بالاندلس والمغرب،وعلى اتصال بفقهاء وعلماء واطباء عصره يستمد منهم المعلومات المتعلقة بفوائد الاغذية.

و لم يكن المؤلف مجرد طباخ،بل كان ملما بفن الطبخ وادبياته،وما يتعلق بأنواع الاغذية وفوائدها،لهذا لم يكن يتردد في تقديم النصائح الغذائية كلما كان الامر يتطلب ذلك.مستعينا بأقوال المختصين،ومن لهم معرفة علمية بالموضوع،فهو عندما يورد صفة لون ذكره الرازي يضمنه رأيه فيما يمس جانبه الطبي،موضحا أنه "يجر قوة الناطقين ومن أضعفه طول المرض،وينفع أصحاب الحلفة الصفراوية".وعندما يتحدث عن الشواء يعتبره"من بسائط الاطعمة وحب أن يكون لما ذكر سوى الخمر".وعندما يورد لون صفة الزيرباجة وهي من المختثرات والمخمرات يعلق على ذلك بقوله:"هو لون معتدل المزاج،غذاؤه محمود،صالح للمعدة والكبد،قد اجتمع فيه منافع السكباجة،والسلامة من المضار،ومن فضائلها ما أخبر به شيوخ بغداد ممن لحق حنين بن اسحاق" ويورد رواية في الموضوع.وعندما أورد صفة المغموم علق عليها بقوله:"فهي صالحة الغذاء،موافقة للمعدة".

ولكي يطابق عنوان الكتاب"أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة" مادته،التجأ المؤلف إلى اقوال أبقراط الذي يقول:لا ينبغي أن يختار من الطعام للمرضى ما هو ألذ،قال جالينوس في تفسيره:إن معنى قول ابقراط ما هو ألذ هو الطعام الذي يشتهيه العليل".

وانتقل إلى باب في ما يجب أن يؤكل من الطعام وحده،ولا يجوز أن يخلط بغيره من الاغذية،وافرد فصلا في "العادات التي يستعملها كثير من الامم في أماكنهم".وفي هذا الفصل بالذات نكتشف شخصية الطباخ الماهر،المحب لمهنته،والعارف لاسرارها،وما ينبغي أن يتوفر فيه من صفات،لذا نجده:"ولما كان من التركيب الذي ينتفع به في صناعة الطب تركيب الاطبخة بأنواعها واختلاف طعومها،فإنها بحسب تركيبها ستفيد،إما حرارة،وإما برودة،وإما اعتدالا،وكذلك تكون الحال في غلظها ولطافتها،وعمر انهضامها وسرعتها،رأيت أن أذكر منها ما استلذ طعمه،واستخص تركيبه،وصنعته وأقسمه انواعا على ما رتبه أولو الاتقان"

واضح من هذا الكلام أن المؤلف طباخ،له معرفة وثقافة بفن الطبخ،فهو بجانب ممارسته يستعين بآراء المختصين والعلماء في مجال الطب والاغذية،وهو ما يؤكد عليه بقوله:"وينبغي أن نعني بمعرفة الاشياء التي بها تكمل صنعة الطبخ،وبها يسمى الطبخ طبيخا باختلاف طعومها ومذاقاتها" ويلح صاحبنا على ضرورة"أن يتمتع الطباخ بحس مرهف ونظافة تامة،وأن يبتعد عما يشين عمله وصنعته،فإن الصانع من الطباخين بعد أن يتم عمله ويفرغ منه لا يفكر ولا يبالي كيف كان،لأنه يحسب أن الغاية التي ترد منه هي تعجيل الفراغ والانصراف،ولهم خلال واشياء لا ينبغي ذكرها من قلة تحفظهم،وسوء مناولتهم فكيف المطالعة عليها والنظر إليها".

وهذه الملاحظة يرمي من ورائها إلى تأكيد الاطار الملوكي الذي يعيش فيه،ليتره نفسه عما يدنسها من خلال الطباخين.

لم يكن المؤلف طباخا عاديا،بل كان ملازما للامراء والملوك،ويعيش في أجوائهم ومجالسهم،وهذا ما جعله ينظر في اخبار بلاطات ملوك الشرق وينقل اخبارهم فيما يمس جوانب الطبخ وأذواقهم،وهذا ما نلمسه من قوله:"وللملوك الشرق عادة وفصل حسن،وذلك أنهم يأمرون الخبازين بأن يضعوا لهم عدة أنواع من الخبز،ويحضروا طبقا واسعا يسميه الخبازون طبق العرض،بمعنى أنهم يعرضون من الخبز على الصاحب،فإذا نظر الملك إلى تلك الاخباز أكل ما يشتهي منها وما تدعوه نفسه إليه".

في هذا الجو الارستقراطي عاش مولفنا،وهذا ما كان يؤكده في كل مناسبة"وقد كان كثير من اكابر الناس واتباعهم رسموا ان يوضع على كل مائدة بين يدي الرحال ألوان مفردة،لون بعد لون آخر مرتبة،وهو لعمري أحسن من ان يجعل أغضرة كثيرة على المائدة،واجمل وأكثر تادبا وأظرف،وهي طريقة أهل الاندلس والمغرب،رؤسائهم وخواصهم ذوي الفضل من أهلها من ايام عمر بن عبد العزيز وبني أمية"(31).

وبهذا الربط والحنين إلى بلاط بني أمية،يؤكد المؤلف اتصالا لم تنفصل عروته ما بين الغرب الاسلامي والشرق،و لم تنقطع وسائله عبر الرحلات والمعرفة الثقافية،وتنقل الكتب وتداولها،وهذا ما يفسر تمازج المعارف عبر العصور.

إننا أمام تأليف يعود تاريخه على الارجح إلى القرن السابع،عهد الدولة الموحدية بالاندلس والمغرب،يبرز جانبا مهما من الحضارة الاندلسية والمغربية لا في مجال الانتاج الفلاحي والحياة الاقتصادية فحسب،بل وفي مجال العلوم،علم النبات والحيوان وعلم الصيدلة،وعلم الطب،إنه تعبيرعن مظاهر حضارية بارزة،اتسمت بالذوق السليم،والمعرفة الدقيقة لطبيعة مواد الاغذية ومدى فعاليتها،وتاثيرها على الاجسام والعقول،من هذه الزاوية نعتبر ما جاء في هذا المؤلف الموحدي استمرارا لتقاليد واعراف وممارسات عريقة لفن الطبخ في العالم الاسلامي،وتراكما لتجارب قديمة ترسخت في عهد بني أمية،وعرفت ازدهارا في عهد

ملوك الطوائف والدولة المرابطية والدولة الموحدية،كما تبلورت في عهد العباسيين والفاطميين،وقد استمرت إلى يومنا هذا.

يكشف هذا التأليف عن ثقافة مطبخية ذات اصول حضارية وعلمية،ويظهر أن صاحبه ارتبط بالاسرة الحاكمة وبأكابر القوم،وكان يستقي معلوماته من علماء واطباء عصره،فهو لا يكتفي بتقديم الوصفات بشكل مجرد،بل يسعى إلى إبراز أهمية مواد الاغذية،لهذا نجد المؤلف العارف والممارس لفن الطبخ متمكنا من المقادير،وعلى معرفة بأخلاط التوابل،وما يتلاءم منها،مع اختلاف الاطعمة،لهذا يؤكد بقوله:"واعلم أن معرفة تصريف التوابل في الوان الطبخ أصل عظيم فإنه من اسس الطبخ،وعليه ينبني،لأن منها ما يوافق الاطعمة المذكرة،وهي الوان الخل،ومنها ما يوافق المؤنثة مثل الشوايا بأنواعها،والبقليات وما أشبهها،ومنها أيضا ما يبين الاطعمة ويذكيها ويطيبها،ومنها ما يجلب المنفعة ودفع الضرر" ولا يكتفي المؤلف بهذا،إذ ينتقل مباشرة إلى تبيان دور كل تابل على حدة،ومتى يلزم استعماله أو الاستغناء عنه،وعلى سبيل المثال يوضح دور الكامون بقوله:"يدخل في ألوان الخل،أو في أمراق المقلوات من جميع ما يلقى به من الطهي وغيره من اللحوم،والكمون مع تحليله للرياح،زهضمه،فإنه يوافق أطعمة الخل والمري".

وخلاصة القول، لقد عاش مؤلف"أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة" في مرحلة ازدهار الحضارة الاندلسية على عهد الموحدين وفي أبهى صورها،ولا شك في أندلسيته،ولقد كتب مؤلفه في مرحلة الاستقرار،وهذا ما تكشفه كل الاشارات الواضحة في ثناياه،وما تؤكده أقواله في أغلب الفقرات،فعند حديثه مثلا عن وصفة المخلل يقول:"وهو واحد من السبعة الالوان المذكورة عندنا في الولائم بقرطبة واشبيلية"ويشير إلى أن نفس اللون في المغرب يسمى "طعام العرس"وهذا ما يؤكد أنه على معرفة بجو الطبيخ في الاقاليم،فعند حديثه أيضا عن "البلاجة" يشير إلى أنها كانت"تصنع في بلاد الغرب مثل قرطبة ومراكش وما بينهما من البلاد"كما يشير إلى انواع أخرى كانت شائعة في مراكش مثلا الإسفريا والتفايا التي كانت تعرف ب "تاحصحصت".إلى غير ذلك من الوصفات العديدة التي يشير إلى اماكنها الاندلسية والمغربية.

كما لا يفوتنا،وهنا بيت القصيد،أن نشير إلى أن المؤلف أورد العديد من الوصفات التي يعتبرها خاضعة لطقس يهودي،حيث يتحدث عن فروج يهودي،ودجاجة يهودية،مما يعني أنه كان عارفا بأسرار الطبخ عند العائلات اليهودية الاندلسية،كما نجد الوصفات المتعلقة بالطبيخ اليهودي الاندلسي يوردها ابراهيم بن المهدي.

وما فاجأنا به صاحبنا في نهاية كتابه وهو يتحدث عن وصفة "لون خمري من دجاجة"أنه يوصي بوضع رطل من الخمر،وهو ما دعا أحد قراء مخطوط (ب)إلى أن يعلق على الهامش بقوله:"يؤخذ عوضه رطل من عسل فهو أحل وألذ"وهذا أيضا ما دفع بناسخ مخطوط(ا)بأن يضيف إلى جملة (ورطل من خمر)

"أو ربع رطل من عسل".إن هذه الاشارة تدفع إلى التساؤل عن شخصية المؤلف،وهل هـو فعـلا مـن مسلمي الاندلس،أو من اليهود الاندلسيين الذين كانت لهم معرفة واسعة بفنون الطبخ؟وهو في حديثه عن الشواء يقول:"ولما كان الشواء من بسائط الاطعمة وحب أن يكون لما ذكر سوى الخمر"مما يعني أنه هنـا يستبعد الخمر،مما يدل على أن الخمر كان شائعا في وسطه،وفي حالة الشواء لا يرى أنه مفيد من وجهـة نظر صحية لا غير.

اعتقد أن باب البحث سيظل مفتوحا هنا لتحديد ملامح شخصية مؤلف"أنـواع الصيدلـة في ألوان الاطعمة"وفي ضوء لغته البسيطة وأخطائه في اللغة والتركيب.

وفيما يخص كتاب الطبخ الذي يلي مباشرة في المجموع كتـاب "أنـواع الصيدلـة في الـوان الاطعمة"فإنه يضع أمامنا علامات استفهام حول صحة نسبته إلى الامير ابراهيم بن المهدي(32) وهذا مـا يدعو إلى المزيد من البحث والتقصي،ولقد اثارهذا الاشكال الباحث ديفيد ويتر واعتبر نسبة الكتـاب إلى ابراهيم المهدي بمجرد إكرام له ونتيجة لما كان يسمع ويعرف عنـه مـن اهتمـام بـالطبخ في العصـر العباسي،ويستبعد أن تكون الوصفات الواردة فيه نقلا حرفيا عن مؤلفه المعروف ب"كتاب الطبيخ"الذي تصرفت فيه الاجيال المحلية اللاحقة(33).

لقد وردت في الكتاب المذكور وصفات عديدة لأشكال الاطعمة في مدن شمال افريقيا،ونحن لا نستبعد أن يكون الامير ابراهيم بن المهدي ملما وذا معرفة واسعة بأشكال الاطعمة في البـلاد العربيـة لاهتمامه البالغ بكل انواع الطبخ،ولا شك أن كتابه كان متداولا في الاوساط الاندلسية والمغربية،ومـن المحتمل جدا أن تلحقه العديد من الاضافات.

من بين الوصفات الواردة في كتاب الطبخ لا براهيم بن المهدي التي يشير فيها إلى بعض أنـواع الاطعمة واشكال تحضيرها،نصادف وصفة الكسكسو التي يحدد نوعا منـها يسـميه أهـل مراكـش بالكسكسو الفتياني وفي إشارته إلى وصفة الحوت يقول:"وقد يعمل مغموما في القدر عوضا عن الطاجين مثل ما يصنعه أهل قرطبة واهل اشبيلية بالحوت المعروف عندهم بالشابل والشولي،كما يشير إلى وصفـة اللمتونية التي كانت تصنع في بلاد الاندلس والمغرب.

وعند حديثه عن الثردة بلحم خروف وإسفناج يقول"وكان يستعمله بقرطبة في ايـام الربيـع الحكيم أبو الحسن البناني" وعندما يورد لون الفيجاطة يشير إلى انها"كانت تصنع بالاندلس وتسمى سـبع بطون" ويعلق على وصفة تارفست بأنها"كانت من اطعمة أهل فـاس".هـذا بالاضافـة إلى وصفـات تونسية،ويخص بالذكر ثريد أهل بجاية الذي يسمونه بشاشية ابن الوضيع، وثريد أهل افريقية. وكيفيـة طبخ الارز ببلاد المشرق،وما إلى ذلك من وصفات عباسية وأطعمة أهل مصر.

من المفيد هنا القيام بمقارنة ما بين الكتابين للوقوف على ما يميزهما وبحث القواسم المشتركة بينهما.وخصائص كل منهما،مع تحديد اسماء العديد من الوصفات المتداخلة والمكررة صياغة واسلوبا.

منهجية المؤلف

يبدو أن مؤلف كتاب"أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة" لم يخضع في تاليفه لمنهجية محددة،إذ كان منساقا وراء الوجبات التي كانت شائعة ومتداولة في عصره بين الاوساط الشعبية،وما كان يقدم من مآدب لكبار القوم،و لم يكن يهمه الالتزام بخطة معينة في تقديمه للوصفات وترتيبها حسب طعومها واصنافها،ولذلك سعى إلى ايرادها دون اعتماد منهج ما،وهذا ما جعلها متداخلة ومكررة أحيانا،ومتفاوتة في أهميتها وقيمتها وانواعها.

بلغ عدد الوصفات التي تضمنها المخطوط خمسمائة واثنتي عشرة وصفة،تبدأ الوصفات الاولى باللحم المفروم،كما هو شأن طبيخها بالشرق،مع ما يميز توابلها،وهكذا يتناول المؤلف وصفات المركاس والبنادق والاحرش،حيث يفصل في شرح طريقة تحضيرها بدقة متناهية،مشيرا إلى منافعها وإلى تعدد ألوانها.يعتبر المؤلف غذاء الوصفات الثلاث(المركاس والبنادق والاحرش) التي يستهل بها مجمل أبواب أطعمته ذات نسق واحد لتشابهها،وإن كانت تخضع إلى تقنية خاصة في التهييء والتحضير،وهو عندما يقف عند وصفة الاحرش،التي كان يسميها أهل مراكش بالإسفريا،حيث يتم دق اللحم دقا بليغا،يفصل في أنواعها،ويورد سبعة عشر لونا منها متفرقة في ثنايا الكتاب،و لم يعمل على جمعها في باب خاص،وهذا من عطب التاليف عنده.

وفي نفس السياق،عندما يورد ألوان الشواء وهي عديدة،ومن لحم ودجاج وطيور لا يخضعها لاي نسق منهجي،فهو يتحدث عنها كما اتفق من دون تبويب،أو ترتيب،ويعود إليها من حين لآخر بوصفاتها المتنوعة،وكيفية تحضيرها وتقديمها،وسيكتشف القارئ عندما يقف على وصفة العجل المشوي الذي صنع خصيصا لابي العلا في سبتة على جانب مثير في الشواء المغربي الاندلسي للاحتفاء والاحتفال بالرؤساء والخلفاء،حيث كان يوخذ كبش مفرغ من جوفه ويدخل فيه إوزة مشوية،وفي جوف هذه الاخيرة توضع دجاجة مشوية،كما يحشى أيضا في جوفها فرخ حمام مشوي،ويوضع بدوره في جوفه زرزور مشوي،كما يوضع في جوف هذا الاخير عصفور مشوي،ويدخل التنور بعد أن يدهن بالمرقة الموصوفة للشواء،ثم بعد ذلك يوتى بعجل مشوي ويدخل فيه الكبش بكل ما وضع داخله،ويدخل كل ذلك مرة اخرى إلى التنور الى ان ينضج بما فيه الكفاية،ويعتبر هذا النوع من الشواء من الالوان التي احتفظت بها بعض الاسر المالكة فيما بعد.

ومن الالوان ذات الطقوس الخاصة،لون تهيىء الامخاخ والزيرباجية والكافورية والمنشية والبرمكية والتفايا بأنواعها المتعددة والمجبنات والمخبزات بألوانها،سواء منها تلك التي تحضر بحوت بحري أو نهري،هذا بالاضافة إلى الخبيصات.

كما يعرج المؤلف على القطائف والضفائر والسكريات والعسليات والزلابية،أي ما يعرف بالشباكية،وصنع الحلويات والكعك وكل هذه الالوان ترد حسب هوى المؤلف.ويحتل البيض المحشي والسكباج والباذنجان مكانا هاما من بين مجمل الوصفات المعروضة،كما أن الثردة اخذت بدورها حيزا كبيرا،ومجالا أوسع بكل أصنافها،وقد توزعت طولا وعرضا بين ثنايا الوصفات،إلى جانب الكسكسو والارز والهرائس والفداوش والرفيس والخبز والمحشيات.

كما خصص المؤلف لأنواع السمك وصفات متميزة،واستطاع بذلك أن يحيط إحاطة شاملة كما نتصور بكل أصناف المطبخ الاندلسي/المغربي،سواء كان صنفا شعبيا أو ملوكيا،مضيفا أصنافا أخرى من الطبخ الشرقي التي وجدناها شبيهة بما اورده محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي(34)،الذي وقفنا على مؤلفه ووجدنا بعض أطعمته قريبا مما نص عليه،نذكر من بينها:البورانية والإبراهيمية والزيرباجية والسفرجلية والفالوذجية والطباهجية.

ويمكن أن نتساءل هنا عن العلاقة بين المؤلفين،هل هي علاقة معرفية تواصلية تستمد مرجعيتها من تراث مشترك؟أم أن صاحبنا الاندلسي تمكن من الاطلاع على كتاب ابن الحسن.

لقد اعتبر الاستاذ ميراندا أن المؤلف الاندلسي كان معاصرا لصاحب كتاب الطبيخ(35)،وما يؤكد ذلك فعلا هو طبيعة الوصفات المشتركة،إلا أن المؤلفين يختلفان في حجمهما وفي لغتهما،وفي عدد ألوان الاطعمة وتقديمها،لقد استطاع صاحبنا الاندلسي التوسع في الحديث عن كل لون من الوان الاطعمة التي أوردها،وقد حصرها في خمسمائة واثني عشر لونا،على عكس ابن الحسن البغدادي،الذي لم يتجاوز مائة وتسعة وخمسين لونا،بالاضافة إلى أن الاول ضمن مؤلفه نصائح طبية وغذائية.مع الاشارة إلى الشخصيات الفكرية والسياسية التي سمع أو نقل عنها أو عاصرها.

ونعتقد أن المعلومات الواردة في الكتاب كانت حصيلة معارف متنوعة ومن مصادر مختلفة.وليس من المستبعد أن يكون "كتاب الطبيخ"لابن يسار الوراق (أواخر القرن الرابع الهجري)(36) من بين مصادره،وقد تمكن هذا الاخير حسب ديفيد ويتر من توظيف نسخ مخطوطة من مؤلفات في فن الطبخ من ضمنها كتاب ابراهيم التي تعود تاليفها إلى النصف الاول من القرن السابع(37).

لقد حفل مؤلف"أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة"بذكر العديد من اسماء الاعلام،وهي بالاضافة إلى ما تشكله من مرجعية ثقافية،تقدم إطارا تاريخيا للفترة التي كتب فيها،ونكتشف من خلالها ثقافة

المولف،سواء كطباخ ماهر،أو كمهتم بمادة الاغذية والاطعمة.ويمكن ان تصنف أسماء الاعلام الـــواردة في الكتاب كما يلي:

- أعلام في مجال الفكر
- أعلام في مجال السياسة
- ما يمس أعلام الفكر،نجد أن المولف قد حصرها في أبقراط،وجالينوس،وحنين بن اسحاق،والرازي،وابن اسحاق الكندي،ولا شك أن ايراده لاسم أبقراط،وقد استشهد به في مجال المنافع الغذائية،يدل علـــى أن كتبه كما هو معروف كانت من أهم المصادر في هذا الباب،حيث يشير ابن أبي أصيبعـــة في طبقاتـــه إلى أن"المامون في ايام وزارته كان له همة عالية ورغبة في العلوم،إذ أمر يوسف بن أحمد حسداي ان يشرح له كتب ابقراط،إذ كان أجل كتب هذه الصناعة واعظمها واكثرها غموضا"(38)ولأن يوسف أحمـــد بـــن حسداي كانت له عناية بالغة الاضطلاع على كتب أبقراط وجالينوس.

وفي نفس السياق يأتي الاستشهاد بحنين بن اسحاق في معرض حديثه عما هو ضار ونافع مـــن الاغذية،وكان من المهتمين بمواضيعها،وله في هذا الصدد كتاب في "قوى الاغذية"ترجمه عن جالينوس،وله كتاب"تدبير الاصحاء"ترجمه ايضا عن جالينوس،ولخص الكثير من كتب ابقراط واوضح معانيها.

كما اورد اسم ابن اسحاق الكندي-فيلسوف العرب والاسلام في عصره وقد استشهر بالطب- عند الحديث عن اللون باللحم المدقوق،والبيض وهو من إملائه،ولا شك أن ذلك اللون مســـتخرج مـــن إحدى كتبه التي كانت متداولة،أو هو منقول عن كتب الاغذية ويشير أيضا إلى الرازي عند ذكر لون من الالوان لم يذكر اسمه،إذ يكتفي بصفته ومنافعه حيث يقول:"ويجر قوة النـــاطقين ومـــن أضعفـــه طـــول المرض،وينفع أصحاب الحلقة الصفراوية".

أما اسماء الاعلام في السياسة فإننا نجد المولف لا يقف عند الشخصيات الاندلسية فقط،بل ينتقل بنا إلى الشرق في حديثه عن آداب الطبخ والطباخين والصفات التي ينبغي أن يتمتعوا بها،وهي"مـــادعت كثيرا من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين ايديهم،ومنهم من دعته الضرورة إلى طبـــخ مـــا يأكله بيده حتى ألفوا الطبخ وألفوا في ذلك كتبا كثيرة،فمنهم أحمد بن المعتصم،وابراهيم بن المهدي،ويحي بن خالد،والمعتمد وعبد الله بن طلحة،ثم أناس بعد هؤلاء العلماء والحكماء والكتاب والوزراء وخـــواص الناس، وهنا يطلعنا المولف أيضا على وجود مولفات في مجال الطبخ،ألفها أمراء وملوك،ولم يصلنا منها إلا كتاب ابراهيم بن المهدي،ولم يتردد صاحبنا في ضمه إلى تأليفـــه هذاأمـــا مـــا يتعلـــق بالشخصيـــات الاندلسية،فأغلبها من معاصري المرحلة التي عاشها المولف،أوما قبلها بقليل،ومن الغريب أنه لم يشـــر إلى أي شخصية فكرية أندلسية،واكتفى فقط بأصحاب السلطة أو من تقلد الوزارة،وأقدم شخصية يشير إليها

هي شخصية عبد الرحمن الناصر الاموي (377هـ/350هـ/890م/961م) وهو أول من لقب بالخليفة من رجال الدولة الاموية.

يقول عنه :ولقد رأيت في "تاريخ الزهرة"من تواريخ قرطبة أنه كان في ايام عبد الرحمن الناصر لدين الله،وفي أيام ابنه الحكم،يطبخ خارج القصر كل يوم من الحمص المطبوخ خمس اغضرة قد اخذ ماؤها،وصرف في الطبخ،أو رمي بجرمه،فكان يرفعه الضعفاء والمساكين،وكذلك رأيت في التاريخ المذكور أنه كان يفتت في كل يوم ثلاثين خبزة برسم حيتان البحيرة التي في القصر".

لا شك أن كل الاشارات والاحالات التي يزخر بها كتاب"أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة"قد تساعدنا مستقبلا على رصد أدق لملامح هذا المؤلف المجهول الذي ترك لنا مادة غنية في مجال الطبخ،بأصنافه والوانه ومصطلحاته،وتكشف عن الاوجه الحضارية التي تميزت بها المائدة الاندلسية-المغربية،وقد امتزجت بالعديد من الوان الاطعمة المشرقية،وسايرت مختلف المظاهر الحضارية التي عرفها الغرب الاسلامي.

هوامش

1)-يشير المؤلف إلى خمسة فصول إلا أن الناسخ لم يورد إلا أربعة فصول.

2)-محمد المنوني"حضارة الموحدين"،دار توبقال للنشر 1989،ص.88.(طبع هذا الكتاب طبعة أولى سنة 1950،معهد مولاي الحسن،وطبعة ثانية سنة 1977 مصورة بالافسط بالرباط).

3)-انظر محمد العربي الخطابي"الطب والاطباء في الاندلس"،110,83/1(كتاب الاغذية والادوية عند مؤلفي الغرب الاسلامي)،دار الغرب الاسلامي،بيروت،طI،1990،ص.11.

4)-ابن جلجل،طبقات الاطباء والحكماء،تحقيق فؤاد سيد،مطبعة المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية بالقاهرة 1955،المقدمة يج،ص.101.طبع هذا الكتاب طبعة ثانية عن مؤسسة الرسالة،1985.

5)-ابن أبي أصيبعة،"عيون الانباء في طبقات الاطباء"،دار الثقافة بيروت،ط الرابعة،1987،ص.64/2.

6)-نفس المرجع السابق،67/2-68.

7)-نفس المرجع السابق،72/2.

8)-نفس المرجع السابق،77/2

9)-نفس المرجع السابق،77/2.

10)-نفس المرجع السابق 79/2.من مؤلفات ابن جلجل (سليمان بن حسان):"طبقات الاطباء والحكماء"،انظر هامش(3).ولقد ألف بدوره كتابا في "تفسير أسماء الادوية المفردة" من كتاب ديسقوريدس وهذا الكتاب ضاع و لم يصل إلينا منه إلا قطعة صغيرة محفوظة في مكتبة مدريد برقم (233)،انظر مقدمة تحقيق:"طبقات الاطباء والحكماء"ص.يع.

11)-نفس المرجع السابق ص.79/2.

12)-نفس المرجع السابق ص.81/2.

13)-ابن أبي أصيبعة"عيون الانباء"،84/2،انظر محمد العربي الخطابي"الاغذية والادوية"،ص.19.

14)-نفس المرجع السابق،ص.84/2.

15)-نفس المرجع سابق،ص.109/2.

16)-محمد المنوني"حضارة الموحدين"،ص.88.

17)-كتب عن هذا المؤلف ماير (Meyer) في مجلة النبات الالمانية سنة1856،(المجلد3 ص.301,285)انظر لوكلر(L.Leclerc)"تاريخ الطب العربي"جـ.II.

Histoire de la médecine arabe,(Vol 2,65,70). وكان يعتقد أن هذا الكتاب في حكم المفقود إلى أن عثر عليه ماكس مايرهوف(MAX Meyerhif)في مكتبة فاتح في استمبول ونشر عنه مقالا،وترجم أهم فصوله إلى اللغة الالمانية سنة1930،ولقد ورد اسم الادريسي في المخطوط هكذا:محمد بن عبد الله الاندلسي الحسني،وهذا قريب جدا من تسمية ابن أبي أصيبعة في طبقاته:محمد بن محمد بن عبد الله بن ادريس الحسني انظر:طبقات الاطباء85/2.انظر:أحمد نسيم سوسة،الشريف الادريسي في الجغرافية العربية،جـ.II،عصر الادريسي،العراق1974،ص.419.

18)-المنوني"حضارة الموحدين"ص.89،اعتمادا على نفح الطيب138,44/2 /مقال ذ.يوسف شخت،مجلة المستمع العربي،س.ع.15/مقال مصطفى زبيس،ومجلة الثريا،س.3،العدد الممتاز الخاص بالمغرب.

19)-ابن أبي أصيبعة،"عيون الانباء"85/2/محمد العربي الخطابي الاغذية والادوية،ص.23.

20)-ابن أبي أصيبعة،"عيون الانباء"،100/2،انظر محمد الخطابي،"الاغذية والادوية"ص.337.23.

21)-نفس المرجع السابق،109/2،التكملة1717،توجد منه نسخة مخطوطة بالخزانة الملكية الرباط.انظر محمد الخطابي،فهارس الخزانة الملكية،المجلدIII،ص.38.34.33.28 انظر محمد الخطابي،"الاغذية والادوية"عند مؤلفي الغرب الاسلامي"،ط.دار الغرب الاسلامي،1990،ص.79/المنوني،"حضارة الموحدين"ص.90.

22)-محمد المنوني،"حضارة الموحدين"ص.89،"التكملة"،2079،"الصلة"410.

23)-ابن أبي أصيبعة،"عيون الانباء"22/2/انظر محمد الخطابي،الاغذية والادوية،ص.169.6.

24)-ابن أبي أصيبعة"عيون الانباء"130/2،المنوني"حضارة الموحدين"ص.90.

25)-نفس المرجع السابق،129/2،ص.90.

26)-المنوني"حضارة الموحدين"ص.89ابن أبي أصيبعة،"عيون الانباء"350/2.

27)-نفس المرجع السابق220/2.انظر محمد الخطابي"الاغذية والادوية"ص.29.28 طبع كتاب الجامع في مطبعة بولاق عام1291هـ/1874م،واعادت نشره دار الكتب العلمية بيروت،سنة1992.وفي جزئين:يقول الخطابي أنه انكب عليه واستخرج مفرداته وأعاد ترتيبها على حروف الهجاء وقسمها إلى ثلاثة أقسام:قسم المفردات النباتية،وقسم المفردات الحيوانية،وقسم المفردات المعدنية ومازال ذلك وصحح ما في الطبعة المصرية من أخطاء وتصحيف.

28)-أبو المنى داود بن أبي نصر المعروف بالعطار الهاروني"منهاج دكان،ودستور الاعيـــان"تحقيــق حســـن عـــاصي،دار المناهل،ط.1992،بيروت.

29)-نفس المرجع السابق،ص.232-233.

30)-انظر هامش2من نفس المرجع السابق ص.10،انظر أيضا حاجي خليفة،"كشف الظنون"ج.26.ص.1820.

31)-مازالت هذه العادة سارية إلى الآن في المغرب ففي المآدب الكبرى وحفلات الاعراس تقدم ألوان مفردة بعد لون آخر مرتبة،ولا وجود لأغضرة كثيرة على المائدة.

32)-ابراهيم المهدي هو ابن الخليفة المهدي(162هـ/779م-224هـ/839م)ولد ببغداد،ونشأ بها،توفي والـــده وعمـــره ست سنوات،يقال له ابن شكلة،له أشعار جيدة،وعرف بولعه بالموسيقى،عينه أخوه هارون الرشيد وليا على دمشق،ثم عزله وبويع خليفة لما اختلف الامين والمامون،إلا أنه فر من بغداد بعد دخول المأمون منتصرا،وما لبث أن وقع بين أيدي المـــامون فأودعه السجن،وعفا عنه فيما بعد.يعد مؤلفه المعروف ب"كتاب الطبيخ"من المؤلفات الاولى التي تـــؤرخ لآداب الطبـــخ واصنافه في الثقافة العربية.ولقد تناولت المصادر العربية حيـــاة ابراهيـــم بـــن المـــهدي بتفصيـــل،إلا أنهـــا لم تشـــر إلى كتـــاب"الطبيـــخ".انظـــــر:تـــاريخ بغـــــداد لاحمــــد بــــن علـــي الخطيــــب البغـــدادي،مطبعـــة السعادة،القاهرة،1349هـ/1931،ج6.ص.142.

-"التاريخ الكبير"لعلي بن الحسن بن عساكر،مطبعة دمشق،1330،ص.263-285.

-الاعلام،لخير الدين الزركلي،ج1ص.59.

-وفيات الاعيان لابن خلكان،بيروت،دار صادر،المجلد الاول،9.ص.39.

-الاغاني للاصبهاني دار الكتب،القاهرة ج10 ،ص.149/95,69.

Barbier de Maynard Ibrahim fils de Mahdi,journal asiatique,vol,13(1869)pp201-342.

33)-ديفيد ويتر"في مطبخ الخليفة"العصر الذهبي للمائدة العربية،رياض الرايس للكتب والنشر،لندن 1989،ص.14.

34)-محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي:كتاب الطبيخ تحقيق داود الجلبي-مطبعة أم الربيعين-الموصـــل 1934.ترجمه الى الانجليزيـــة ألـــبري - A.Bagdad cookry Book A J Arbery Islamic Culture XIII 1939.pp.22-17-189-214. هناك طبعة اخرى تقدم فخري البارودي 1964 وهي التي اعتمدها ديفيد ويتر في تهيـــيء وصفات كتابه "في المطبخ الخليفي"

35)-أمبروزيو أويثي ميراندا:كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس ص 19.

36)-كتاب الطبيخ لابن يسار الوراق تحقيق كاج اوهرنبيرج وسحبان مروة-هلسنكي 1987 (عن ديفيد ويتر).

37)-ديفيند ويتر في المطبخ الخليفي ص 14.

38)-ابن أبي أصيبعة:عيون الانباء-ص 83/2.

أمل

مجلتكم

ساندوها

اقرأوها

ساهموا فيها

اشتركوا فيها

أدب النوازل ومسائل الأطعمة بالغرب الاسلامي

ذ. محمد فتحة*

اعتنت بعض الأصناف من المؤلفات بمسائل الأغذية والأشربة من زوايا وصفية أحيانا، كما هو الشأن في كتب الجغرافية والرحلات، فوصفت غذاء الشعوب وما اعتادت عليه منه. وكما هو الشأن في بعض الكتب المترجمة لأحوال الملوك، والتي ركزت بدورها على جانب المأدبات والسماطات التي يكرم بها هؤلاء من يحيط بهم عادة، ومن يطرأ عليهم من الضيوف. واهتمت مؤلفات أخرى بنفس الموضوع من زوايا تتصل بالكرامة أو بالحسبة أو هما معا، حيث نجد إفادات يتصل فيها واقع الحال بالمأمول، فنتعرف على أصناف الأغذية والأشربة التي منها ما هو أساسي في غذاء الناس اليومي، ومنها ما لا يتأتى لهم إلا بتدخل الكرامة. ونجد أيضا معطيات أهم في كتب الحسبة، وهي تلك المؤلفات التي جمعت فيها أحكام الحسبة، وقدر مهم من ألوان الغش والتدليس في مختلف وجوه المعاملات. ومن بينها ما يتعلق بمواد التغذية. إنها مؤلفات كتبت أصلا من طرف فقهاء وبعض أهل الورع لإرشاد الناس إلى الحلال والحرام في أعمالهم ونياتهم، ولتكون أدوات عمل ناجعة في يد المكلفين بخطة الحسبة. وغني عن البيان أن هذا الصنف من المؤلفات يعتبر مصدرا لمعرفة أحوال السوق والمواد التي تروج داخله، وكيفية معرفة الرديء من الجيد والمغشوش من الخالص. وطبعا فإنه لا يمكن أن نطوي هذه الصفحة بدون الإشارة الى بعض الكتب النادرة في فن الطبخ والتي تعود إلى هذا العهد مثل "كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين". و "فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان" لأبي الحسن علي بن رزين التجيبي.
وإذا كانت المصادر المذكورة ضرورية لمن أراد الإحاطة الشاملة بالموضوع، فإننا سوف نركز في هذه الدراسة بالدرجة الأولى، على ما تكتنزه مجاميع الفتاوي بالغرب الاسلامي في هذا الشأن. علما بأن هذه المادة تجمع في أبواب فقهية معروفة كل الأحكام والفتاوي بدون تمييز يذكر، بين هذا البلد أو ذاك من أقطار الغرب الإسلامي، لأن المنطلقات والغايات فيها تندرج في إطار تحري الحلال والحرام في

---

*أستاذ باحث بجامعة الحسن الثاني – عين الشق– الدارالبيضاء.

معاملاتالناس. وهو ما يفرض علينا بالضرورة أن نعمل على تقديم معطياتها وتحليلها، مع محاصرتها ما أمكن من ناحية الزمن والمكان.

ولعل الملاحظة الأساسية بالنسبة لنوازل الأطعمة هي أنها تتناول الموضوع من زاويتين لهما صبغة دينية أخلاقية. فهي تحيط بما يجب في ذلك على مستوى المعاملات،كما تنبه الناس الى ضرورة التحري في أمور أكلهم بتجنب المحرم والمنهي عنه. وإذا كان من الصعوبة بمكان القيام بتحليل عدد مهم من هذه النوازل مع مراعاة الإستفادة التاريخية، بالنظر إلى أن مسائلها وأحكامها تثير معطيات في المطلق وتعكس مطارحات طلبة الفقه بشأن بعض المسائل الطريفة التي كثيرا ما تكررت في كتب النوازل، كالسؤال عن طهارة بعض الأطعمة،ومدى حليتها إذا ما سقطت فيها بعض الحشرات أو الحيوانات، كتحلل أجزاء النحل في العسل، أو وجود الدود في زيتون أو فاكهة أو سقوط فأر أو نمل في حنطة أو في مائع...الخ(1).

ومع أنه من الواضح أن هذه المسائل تبقى افتراضية ويطغى عليها الجانب التحصيلي فان وقوعها في كل زمن أمر وارد، لكن تكرارها في كتب النوازل المتعاقبة يفيد بأن الناس كان يهمهم معرفة رأي الشرع في أطعمتهم. علما بأن ظروف المعاش والصعوبات التي كانت تفرض نفسها على الناس بين وقت وآخر كانت تودي إلى بعض التسامح بل والتجاوز من لدن الفقهاء، وهذا ما يظهر جليا من خلال اختلافات التقدير بين الفقهاء في مسائل دود الزيتون والشهد(2)وكما توضحه أيضا بعض الإشارات إلى جواز ذبح وأكل الشياه والأبقار المريضة(3) بل والعدول عن رأي مالك في بعض المسائل كأكل ماذبح من القفا وهو ما ذهب إليه الفقيه السكوني وهو من متأخري فقهاء تونس، محتجا بأن الزمان فيه مسغبة وأن صعوبات الوقت وعامل الضرورة تبيح ذلك(4).

تناولت النوازل أيضا، وان بقدر قليل من الأمثلة، بعض قضايا الصيد سواء في البر أوفي البحر. ومعلوم أن أكل السمك والطرائد، زيادة على البقول والنباتات التي تنمو في البر، كان يعتبر عند أهل الورع أبعد الطعام عن الشبهة. لهذا اشتهر أكثر من متصوف بالإكتفاء بها. لكن بالرغم من ذلك فان بعض ممارسات عموم الناس، كانت لا تجانب دائما ما يراه الفقهاء صالحا. ولهذا نبهوا في فتاواهم، بعد أن سئلوا في هذا الأمر، إلى تلك المحظورات التي يرتكبها الصيادون في عملهم. لهذا نراهم في عدد من الحالات يلحون على عدم نتف الطيرحيا أو شدخ رأسه قبل الذبح، واجتناب ما يمكن أن يودى إلى تعذيب الحيوان خلال ذبحه أو بتر عضو من أعضائه خلال صيده(5).

من ناحية أخرى يبدو أن أكل الطرائد لم يكن دائما موافقا لأحكام الشرع. فقد اختلف الفقهاء بشأن أكل لحم الخنزير الوحشي، فأجازه البعض بعد أن يذكى إذا ما دعت اليه الضرورة، وحرمه آخرون(6)وتأرجح رأيهم أيضا بين الكراهية والتحريم في مسألة أكل لحم الذئب(7)وتعتبر إجابة ابن هلال السجلماسي في هذا الموضوع على قدر كبير من الأهمية، لأنها تكشف عن ممارسة معروفة في مصادر

إخبارية كثيرة. ذلك أن الفتوى تتصل ببعض العادات الراسخة في المجتمعات المتاخمة للصحراء بالمغرب الكبير. فقد أشارت بعض كتب المسالك خلال القرن السادس الهجري إلى ظاهرة أكل لحم الكلاب في بلاد الجريد وسجلماسة(8)وأشار صاحب كتاب الإستبصار بشكل واضح لا لبس فيه إلى ندرة الذئاب والكلاب بسجلماسة بسبب إقبال الناس على لحومها. تأتي أهمية النازلة المذكورة من كونها تعتبر حلقة وسطى في سلسة الأخبار المتعلقة بهذا الموضوع. فبالرجوع إلى الحسن الوزان وهو مصدر متأخر، فإننا لا نجد أدنى اشارة الى الموضوع، مما يسمح بالإعتقاد بأن تلك العادة لم تكن معروفة في وقته. كما أننا لا نجد بعد القرن السادس إفادة بشأن استهلاك اللحوم المذكورة باستثناء ما ورد في نوازل ابن هلال، والذي يدل في الغالب على أن الإقبال على تلك اللحوم لم ينعدم بهذه الجهات وإن كان يغلب على الظن أن تغير الخريطة السكانية، واختلاط سكان هذه المناطق بالأعراب قد أدى إلى تراجع هذه العادة بالتدريج.

وفضلا عن هذا تناولت بعض النوازل أكل طعام وذبائح الكتابيين في المناطق التي يحصل فيها الإتصال بكثافة بين المسلمين واليهود والنصارى. وهنا أيضا نجد بعض الإختلافات بين الفقهاء. فقد أجاز البعض منهم أكل دجاج الكتابيين وذبائحهم دون صيدهم، باستثناء ما هو حرام(9) لكنهم اختلفوا في أمر أكل"الطريفة" أو "الطاهور" في ذبائح اليهود(10) وهو ما لايستحلونه في ذبائحهم. وغالب الظن أن لاختلاف البيئتين بين أرض المغرب والأندلس أثر في تباين الفتوى اعتبارا لخصوصية المجتمع الأندلسي الذي يضم على ما يبدو عددا أهم من اليهود، وهو ما يزيد من وتيرة التعامل معهم. لهذا أباح الفقهاء شراء واستهلاك ذبائح اليهود لكنهم أجمعوا على عدم جواز قبول هدايا اليهود للمسلمين في عيد لهم يسمى "عيد الفطر"وذلك بقصد منع حصول التودد والتشبه بهم(11) وتطرقت مجموعة أخرى من النوازل المتعلقة بالأطعمة الى جانب المعاملات. ومن جملة ما ورد في ذلك، ما يتعلق بأمور الحسبة. وتجدر الإشارة في هذا الصدد الى أن نوازل الحسبة لا تكاد تختلف من حيث الموضوع والغايات عن كتب الحسبة إلا من ناحية صياغتها على الشكل المألوف في كتب النوازل بل لربما كانت كتب الحسبة تبسيطا عمليا وبيداغوجيا لفتاوى مشهورة تم ترتيبها وتطعيمها بأمثلة ونوادر زيادة في الإيضاح. وسواء تعلق الأمر بنوازل أو بأمثلة ملموسة ومعيشة محددة بزمان صاحب التأليف ومكان ممارسته، أو بمن أحال عليه من أشياخه، فقد تعرضت مسائلهما لجانب الغش الذي كان يطال الأطعمة أو المواد التي كانت تستعمل في إعدادها، والى كيفية حصول ذلك والحيل التي يلجأ اليها من ذأب على مثل هذا السلوك،كما بينت أحكام الشرع في ذلك ووسائله في الزجر(12).

وبدون أن ندخل في التفاصيل، فهذه المادة المصدرية معين لا ينضب لمن أراد الإطلاع على محتويات مائدة أهل الغرب الاسلامي وصفاتها. كما أنها تكشف عن جانب اجتماعي له أهميته، وهو أن أسواق مدن الغرب الإسلامي كانت تتوفر –كما يفترض في المدن عموما–على مطاعم مفتوحة للعموم تومن خدمات

للغرباء والعزاب والعمال وغيرهم ممن يحتاج الى خدماتها. ومع أن العبدري قد شكك في أحوال أصحاب وزبائن هذه المحلات(13) انطلاقا ربما من سابق معرفته بفاس حينما كان يسكنها مع مطلع القرن الثامن الهجري ومن منظوره الصوفي لطبيعة السلوك الإجتماعي. فإننا لا نجد في وصف الحسن الوزان لهذه الأسواق شيئا مشينا. بل الظاهر أن ظروف عمل وعيش بعض الفئات كانت تفرض عليهم اللجوء الى خدمات هذه المطاعم. كما أن صنعها لبعض الأطعمة كالفطائر واللحم والسمك المقليان وشواء الخرفان والأكارع المطبوخة(14) لم يكن موجها بالضرورة لهذه الفئات دون غيرها. لهذا يمكن القول بأن باعة هذه المأكولات لم يكونوا مستهدفين بسبب نشاطهم بل بسبب كيفية قيامهم به. لذلك فهم مطالبون باجتناب الغش في ما يطهونه، ومطالبون أكثر من غيرهم بالإعتناء بالنظافة صونا لصحة الناس.

ومن الأمور التي تناولتها هذه النوازل، التنبيه إلى ضرورة الإحجام والإمتناع عن موائد من اختلط مالهم بالحرام، وهم حسب الفقهاء الذين أفتوا في الموضوع طوائف كثيرة(15) تبتدئ بالحاكمين وتنتهي بغالبية الناس التي لم تكن تعير لمصدر هذه الأموال أهمية تذكر، فلا تجد حرجا في الجلوس الى موائد مستغرقي الذمة هؤلاء، إما طمعا أو تملقا وزلفى وإما خوفا ومراعاة للعوائد. ومهما يكن قدر انتشار ذلك فإن الفقهاء وسعوا مفهوم استغراق الذمة ومظاهره المختلفة (الغصب-الحرابة-ثمن الجاه) ليشمل في آن واحد كل ذي جاه وغلبة وكل الأطراف المتعاملة معهم. وبصيغة أخرى فإن الفقهاء الذين أفتوا في هذه المسائل -وهم قلة في الواقع- حرموا كل المجتمع، وسحبوا أسس المشروعية عن مؤسساته وخططه. ونراهم فيما يعنينا يدعون الى احتناب أكل ما فيه شبهة الغصب والحرام كما هو الحال في الأسواق المعروفة بتداول المسروق والأكل من ثمار اشتريت أصولها بمال حرام. وحضور ولائم الظلمة وجيران السوء وأكل طعام السلطان أو أحد بطانته....الخ(16).

ومع أن الفقهاء كانوا يدعون الى التشبث بالحلال في الاقوال والأفعال ويعترفون بفساد أحوال زمانهم، إلا أنهم وباستثناء تلة منهم، فتحوا منفذا شرعيا لإراحة ضمير من خالط مجبرا، دوائر مستغرقي الذمة، إما بسبب الخوف من مغبة الامتناع عن تناول طعام ذي سلطان ، أو لأن العادة كانت تقتضي وجود الفقهاء والمشتغلين بالعلم بين المدعوين. هكذا أجيز للخائف أن يأكل أكل خائف منقبض غير منبسط في الأكل ولا متسع...على أن يستقيء ما أكل أو أن يتصدق بقيمته"(17) كما أنهم اعتبروا طعام الولائم التي يضطر اليها الأتقياء "ملكا لأصحابه لآكله الهناء وعلى الظالم الاثم"(18).

وتتطرق بقية النوازل إلى مسائل فقهية ذات محتوى تاريخي واضح بمعنى أنها تهم وقائع ملموسة من حياة الناس وتفاعلاتهم، وفضلا عن ذلك فهي تقدم أمثلة ملموسة من مظاهر التآزر بين أفراد المجتمع. تطرقت بعض هذه النوازل إلى ما يفيد بأن تلبية حاجة الناس إلى الأطعمة لم يكن يحصل دائما وفق منطق التبادل التجاري، أي أن يشتري شخص ما، ما يحتاجه من طعام بمقابل مالي ، بل الظاهر أن أهل البادية

كانوا يقايضون طعامهم جزافا وبدون تحر، وهو ما أثاردود فعل بعض الفقهاء الذين كانوا يحرصون على أن تتم العملية وفق شروط الشرع. لقد أجاز الفقهاء هذه المعاملات في غالبيتها ،على اعتبار أنها تتم بعيدا عن الأسواق، ولأن الناس تعودوا عليها بسبب عامل الضرورة. فسمحوا لهم بمبادلة أصناف مختلفة من الأطعمة كالسمك بالشعير والزيت أو التين بجنس آخر من الطعام أو الملح أو اللحم بالحبوب حتى لو جهل وزنها على حكم الجزاف. وقد اشترطوا في ذلك شروطا ، منها أن يحصل ذلك يدا بيد وألا يقع تأخير وألا يكون التبادل بوزن الأطعمة، هذا يجعل قمحا في كفة والآخر يضع شعيرا أو لحما أو مائعا...الخ، لأن ذلك يعتبر من باب الضرر المنهي عنه شرعا(19). لكن يحق لنا أن نتسائل عن مدى احترام الناس لهذه الشروط، خصوصا في ظروف الخصاص التي كانت تدفع الى ذلك، وبسبب ما هو مأثور عن ضعف الثقافة الشرعية بالبوادي.

وتثير نوازل أخرى بعض مظاهر التضامن والتآزر داخل الجماعة التي قد تكون انعكاسا لحيوية العلاقات داخل القبائل. فالجماعة أو القبيلة لا تمثل درعا لحماية الفرد من كل تهديد خارجي وحسب، بل هي إطار لاتقاء عوادي الزمن، ولكي ينال ضعاف القوم حظا من متع الحياة, ونجد في هذا الإطار أصنافا من النوازل تتعلق "بالوزيعة" وسلف الطعام وهدايا الناس منه.

لقد اعتاد الناس بأرض المغرب منذ زمن غير محدود، موغل في القدم بلا شك ، أن يقتسموا "الوزيعة " فيما بينهم، وذلك بأن يشتروا بهيمة ويدخل كل واحد منهم بقدر من الأسهم ويكون له من اللحم حسب اسهامه بالطبع.

وبالنسبة للفترة التي تعتني بها هذه الدراسة ، أي العصر الوسيط المتأخر على وجه التحديد، فاننا نتوفر على قدر لا يستهان به من النوازل في هذا الشأن ، مما يفيد بأن هذه العادة كانت منتشرة بكثرة(20)،وأن الناس كان يعنيهم في هذا الوقت بالذات ربما، أن يعرفوا رأي الشرع في هذه الممارسة التي تفيد بالرغم من بداهة الإستنتاج، بأن العمل على توفير اللحم للجميع بهذه الطريقة يعني أنه كان يصعب الحصول عليه بغيرها، وبتكلفة معقولة، بل وحتى بمساهمة عينية تتمثل في دفع قدر من الحبوب عوض المقابل المالي نظرا لما هو مؤكد من ضعف التعامل النقدي في هذا العهد. ويبدو من الفتاوي المتعلقة بهذا الموضوع أن الفقهاء أبدوا تحفظهم بشأن هذه العادة،لكنهم لم يذهبوا إلى حد التحريم(21).

اجاز الفقهاء "الوزيعة" في سياق يبدو من خلاله أن الناس لم يكونوا يراعون في عوائدهم احكام الشرع دائما. ورخصوا أن يتم توزيع اللحم جزافا على عادة الناس في ذلك . لكنهم اشترطوا أن يقوم بالتوزيع شخص له معرفة بالأمر . واختلفوا بشأن القرعة على حصص اللحم، لأنها لا تجوز بالتحري لا في مكيل ولا في موزون، وإن كان الفقيه العبدوسي المتوفى بمكناس 776ه ،قد مال إلى اعتبارها اختيارية في

الموزون وجائزة في القسمة بالتحري في حين كان أبو العباس الونشريسي(ت914)يرى أن هذه القسمة لا تجوز إلا بالقرعة(22).

ويتصل بما سبق ما ورد من إشارات إلى سلف الطعام ومهاداته بين الناس حينما تدعو الحاجة إلى ذلك. ان النوازل المتعلقة بسلف الطعام تصدح بحقائق مهمة عن مظاهر التآزر داخل المجتمع. فكل الحالات المتوفرة وردت في سياق يذكر بظروف قاهرة في حياة الجماعة إما بسبب توالي المجاعات أو لشدة الحاجة(23)أو بسبب صعوبات مادية(24)..

لقد أجاز الفقهاء السلف في الأطعمة، حتى ان كان الوفاء بالدين لا يحصل دائما بنفس النوع كما يفترض.لأن الناس تعودوا على رد سلفهم بما توفر لديهم وقد حصلت نوازل رد فيها بالسمن على سلف زيت أو بخليع الأضحية على سلف حبوب أو زيت أو ملح...(25).

دأب الناس أيضا في بعض المناسبات كالأعراس،على مهاداة بعضهم البعض هدايا هي عبارة عن ذبائح، أو بعض الأطعمة كالزيت أو الحبوب أو الفاكهة. ويبدو هنا أيضا اعتماد الفقهاء الذين أفتوا في الموضوع أننا بصدد عادة كانت شائعة في كل أرجاء الغرب الاسلامي(26). ويتضح من تفاصيل النوازل أن هذه الهدايا لم تكن خالصة وعربونا على المودة الدائمة. بل ان مهديها كان ينتظر دائما أن يسترد قيمتها، أو ما يزيد عليها، من قبل المهدى إليه في أول مناسبة تحصل لديه كعرس أو عقيقة...الخ. وقد انتشرت فيهم هذه العادة لدرجة أنه كان يحصل لمن لم يسترد قيمة هديته، مع حصول ما يستوجب ذلك لدى صاحبه' أن يطلبه في القضاء(27). وقد أشار إلى ذلك القاضي اسحق بن ابراهيم المتوفى بمعركة العقاب' بقوله "ما يهديه الناس بعضهم البعض عندنا...ثم يطلبون المكافآت بالقيم...ونزلت قديما وحديثا ببلدنا وقضي لطالب المكافآت بالقيمة 'لأن ضمائر الباعثين والمبعوث اليهم تنعقد عندنا على هذا فصار الضمير شرطا..."(28).ومع أن الفقهاء اعتبروا أن الهدية بهذا الشرط تعتبر فاسدة، فإنهم غلبوا مبدأ العادة،واحتكموا إليها في البلاد التي يجري بها هذا العرف' وتعتبر فيه الهدية بمجرد سلف يستعاد بالقيمة حينما يحين وقته(29).

إن ما سبق لا يقدم وصفا للأطعمة التي اعتاد عليها الناس في وقت معين ولا لكيفية إعدادها، وإنما يفيد بمعطيات مهمة عن كيفية تعامل الناس وما دأبوا عليه فيما يخص أطعمتهم تمشيا مع 'أو على هامش الضوابط الفقهية. ومع أن الأحكام الشرعية واضحة ومتوفرة في مجمل ما أوردنا من مسائل، فإن مجرد السؤال فيها يكشف عن واقع الحال. ويؤكد انتشار عوائد ومقومات لم تستوعب كلية من قبل فقهاء الغرب الإسلامي، بمعنى أن المنظومة الشرعية بالمنطقة تبلورت في هذا الموضوع، كما في غيره من خلال جدلية وتفاعل الشرائع والأعراف. ومن خلال مجهود متواصل لتطويع الواقع، وتكييف الأعراف وعامل الضرورة مع مقتضيات التشريع.

هوامش

1)- أحمد الونشريسي،المعيار المعرب...1981 ج 2 ص 14-24 ج 5 ص 238.

2)- ن م س ج 2 ص 24.

3)- ن م س ج 2 ص 18 و 19-29-37.

4)- ن م س ج 2 ص 15 إن هذه النازلة تثير أيضا مسألة أخطر تتعلق بالاشتباه في أكل الميتة مع ما يعنيه ذلك من تجاوز للتحريم الصريح في هذا الشأن-انظر أيضا ص.28-29-30

5)- المعيار ج 2 ص 7-8-30.

6)- ن م س ص 20-23.

7)- نوازل ابن هلال السجلماسي مخطوط خ ع الرباط ص 259.

8)- الادريسي نزهة المشتاق ليدن 1968 ص 595- كتاب الاستبصار تحقيق سعد زغلول الدار البيضاء 1985 ص 201-160.

9)- المعيار ج 2 ص 9-18.

10)- راجع الاختلاف الواضح بين السيوري وابن لبابة في هذا الشأن .فالاول حرمها تحريما قاطعا المعيار ج 2 ص 29.بينما اجازها الثاني وانكر بشدة رأي محرمها.ن م س ج5 ص.250.

11)- ن م س ج 11 ص 111-112.

12)- ن م س ج 6 ص 406-488 - ابن الحاج العبدري:المدخل الى تنمية الاعمال بيروت 1974 ج 4 ص 110-111. السقطي " كتاب في آداب الحسبة" نشرل. بروفنصال 1931 ص 34-40.

13)- العبدري نفسه ج 4 ص 140.

14)- الحسن الوزان وصف افريقية ج 1ص 186 (ترجمة محمد حجي-محمد الاخضر).

15)-'المعيار ج 12 ص 63-64.

16)- ن م س ج 5 ص 110 ج 6 ص -174-175-180-322 ج 7 ص 137 ج 9 ص 558 انظر أيضا فتاوي بليغة بشأن العهد المريني في كتاب راشد بن أبي راشد الوليدي-الحلال والحرام منشورات وزارة الاوقاف-1990.

17)- المعيار ج 6 ص 178.

18)- ن م س ج 5 ص 36.

19)- ن م س ج 5 ص 36-241 و 36-83-88-89-104.

20)- ن م س ج 5 ص 35-92-104 ج 6 ص 125-126.

21)- ن م س ج 5 ص 104 ج 8 ص 23.

22)- ن م س ج 5 ص 92 ج6 ص 126.

23) - ن م.س ج 6 ص 44.

24)- ن م س ج 6 ص 47-104 ج 5 ص 203-221-261 .أحمد بن يحي المغيلي الدرر المكنونــــة في نــوازل مازونــة مخطوط خ ع الرباط ص 87.

25)- المعيار ج 5 ص 47-221 ج 6 ص 203.

26)- ن م س ج 9 ص 180-181-182.

27)- المعيار ج 9 ص 180 .

28)- ن م س ج 9 ص 180-181.

29)- محمد بن ناصر الدرعي الاجوبة الناصرية ،طبعة فاس 1312هـــ ص 52.

من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط

ذ.الحسين فقادي *

سنحاول هنا أن نركز على نصوص و إشارات ، وردت في مصادر مختلفة ، حول موضـــوع التغذية ، من حب و تمر ولحم و غيرها من العناصر المكونة لشتى الوان الأطعمة و الأشربة التي تناولهـــا مغاربة العصر الوسيط ، الممتد من الفتح الاسلامي في القرن الاول الهجري (السابع الميلادي) إلى نهايـــة حكم الوطاسيين وقيام دولة السعديين في القرن العاشر الهجري(السادس عشر ميلادي) مما لا شك فيـــه انها فترة تاريخية طويلة ، لكن اختيارها ارتبط:

أولا بطبيعة الموضوع الذي يشكو من فقر في المعلومات المصدرية، فمعظم مولفـــات التـــاريخ التقليدي انشغل بالجانب السياسي وما يرتبط به من أحداث عسكرية و ديبلوماسية . واستبعد اصحاب هذه الكتابات التاريخية التقليدية ، كما لاحظ محمد أركون "كل الجانب غير المكتوب و غير الحضري، و غير النخبوي للحياة الإجتماعية و الثقافية " (1) وإن هذه الكتابات عندما تشير أحيانا لموضوع التغذية مثلا، فالاشارة تكون مقتضبة، ولا تتعدى ظروف الأزمة بسبب قحط أو حصار و ما يترتب عنها مـــن غلاء و مجاعة. فكان من الضروري والحالة هذه الاعتماد في المقام الاول، لابراز بعـــض مظـــاهر هـــذه التغذية، على مصادر أخرى مثل كتب التراجم والمناقب والطبيخ ...و خصوصا الكتب الجغرافية الـــتي تزخر بمختلف مظاهر الحياة اليومية (غذاء، لباس،سكن،عادات...).

ثانيا ارتبط اختيار هذه الفترة التاريخية الطويلة كلها، لكون التغذية تختلف عـــن الاحـــداث الساســـية والعسكرية، من حيث تطورها الذي يتميز بالبطء، وكما لاحظ بعض الدارسين(2) فألف عام لا يـــأتي بكثير من التغيير، حين يتعلق الامر بتاريخ التغذية. وأن المطبخ يقاوم الغزو.والتغذية ظاهرة ثقافية -

---

* أستاذ باحث من الدار البيضاء

اجتماعية. "فطعام الإنسان كما قال برودويلF.BRAUDEL يحمل شهادة على مكانته الاجتماعية وعلى الحضارة والثقافة المحيطة به" (3) لقد تأثرت التغذية في المغرب الاقصى بمجموعة عوامل تاريخية – حضارية. فعند قدوم العرب مع الفتح الإسلامي حوالي ه 681/62م لم يحدث تغيير عميق في نمط العيش،لان حياة الأمازيغ والعرب الإجتماعية لم تكن تختلف كثيرا من حيث الطعام أو السكن...(4) فقد كان مستوى عيش العرب في صدر الإسلام بسيطا، واقتصر على لون أولونين من الطعام. (5) وكانت الحياة الاموية تدل علىالذوق العربي البدوي البسيط .ثم انتقل العرب في العصر العباسي إلى عادات الأمم الأخرى وأفرطوا في الموائد وتنسيقها وألوان طعامها.(6) وتأثرت الأندلس بالشرق العباسي، فتعلم أهل قرطبة من زرياب(ت حوالي845م) أكثر ألوان الطعام تعقيدا في المطبخ البغدادي(7) والمغرب الذي كان جزءا من المملكة الإسلامية المترامية الاطراف، امتزج فيه العنصر العربي وغيره مع باقي عناصر سكان البلاد الاصليين، وتأثرت البلاد بموقعها بين البلدان المتحضرة كمصر والاندلس. وعندما ضم المرابطون و الموحدون (بين ق5ه/11م وق7ه /13م) الاندلس إلى المغرب ازدادت وتفاعلت تأثيرات الثقافة الاندلسية التي كانت قبل الضم مشعة في رحاب مدينتي فاس وسبتة. وحدث تحول في نوعيةمستوى العيش خصوصا لدى فئات " الطبقة المترفة" التي تفنن افرادها في تنويع ألوان الأطعمة والاشربة كما تدل على ذلك تآليف في فن الطبيخ، مثل كتاب الطباخة لمولف مجهول من الأندلس سكن المغرب في العهد الموحدي(8)وكتاب عن فن الطبخ في الاندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين:"فضالة الخوان في طيبات الطعام والالوان "لابن رزين التجيبي(9).

كانت التغذية متباينة بين مختلف مناطق المغرب الاقصى وبيئاته، واختلفت حسب شرائح المجتمع وفئاته.اعتمدت عند الرحل على ما ينتجه القطيع من لحوم وألبان، وارتكزت عند السكان المستقرين في الجبال والبسائط علىمواد زراعية كالحبوب والخضر والزيوت والفواكه...سنتناول الاطعمة، ونميز منها بين صنفين: ما هو من أصل نباتي، وما هو من أصل حيواني. ثم نتطرق إلى بعض الأشربة.

الأطعمة

الحبوب

تفيدنا نصوص الجغرافيين وبعض الاخباريين ببعض المعطيات تختلف من حيث الاهمية الاحصائية حول الحبوب، لكن لا نستطيع معرفة مستوى الانتاج وتطوره أو تقهقره: وذلك حسب السنوات والمناطق، وتبعا للظروف المناخية. ولانملك إلا أن نسجل أهمية استهلاك الحبوب، وهي أساس أطعمة متعددة.

الخبز الأبيض والخـــبز الأســـود:

شكل الخبز المادة الغذائية الرئيسية لدى سكان البــــوادي والحواضــر علــى الســـواءوأرقى أنواعه:الخبز الابيض، من دقيق الدرمك Froment الدقيق الصافي الخالص، ويستهلك من طرف "فئات الطبقة المترفة"، أما خبزعامة الناس و باقي فئات " الطبقة الدنيا" في المجتمع، فهو خبز الشعير ويليه خبز الذرة(10) فالدخن وغيره(11)مما اصطلح على تسميته بالخبزالاسمر أو الاسود .ففي المناطق الجبلية: تنبت الحبوب لكن القمح فيها قليل، لذلك يأكل سكانها خبز الشعير على مدار السنة(12) فســـكان حاحـــا يأكلون خبز الشعير هوأقرب إلى الرغيف، ينضج بدون خميرة على مقــــلاة فخاريـــة(13).ولا يقتصـــر استهلاك خبز الشعير علىالعامة من الناس، بل يشمل احيانا حتى بعض الاعيان كما هو حال بعضهم في تغسة بالريف. ويقوم جبليون في نفس المنطقة بخلط الدخن مع بذورالعنب لاستخراج دقيق يصنع منــــه خبز قال عنه الوزان إنـــه "خـــبزا أســـودا كريـــها شنيعـــا حقـــا"(14).

إذاكان القمح قليلا في الجبال، فإنه كان وافرا في البسائط خصوصا الممتـــدة بـــين الســـاحل الأطلنتي وجبال الأطلس. وعن وفرته في تامسنا على سبيل المثال كتب صاحب "وصف افريقيا "عـــن البرغواطيين :"تذكر كتب التاريخ انه في عهد اولئك المبتدعين بلغت وفرة القمح درجة جعلت النـــاس يستبدلون أحيانا حمل جمل كبير منه بنعلين..." (15).

ونظرا لوفرة الشعير فقد كان جزء منه يخصص للعلف، ويصنع من القمح الخبز والتريد. و لم يفت لسان الدين بن الخطيب ان يصف اثناء رحلته سنة 763 ه/1362م من فاس إلى مراكش مارا بقرى وحواضـــر تامسنا وغيرها –نمط معيشة ســـكانها "نعاجــــهم للإمتشـــاش،وحبوبهـــم للعلفـــة والـــترد وسمنـــهم للاتدام ..."(16). يطحن أغلب سكان البوادي حبوبهم في أرحاء يدوية وبأيدي نسائية، كانت المـــرأة تطبخ الخبز في التنور بحيث تلصق اقراص العجين في جوانبه، أو في حفرة بها رماد شديد الحرارة. أمـــا في المناطق الصحراوية القاحلة فإن الرحل مثل الملثمين من صنهاجة الساكنين بصحراء المغرب ، منهم مـــن يقضي عمره وما رأى خبزا ولا أكله ،إلا ان يمر بهم التجار فيزودونهم بالخبز والدقيق (17).وبدل الخــــبز تصنع قبائل لمطة وصنهاجة من الحنطة المجلوبة طعاما متميزا،وذلك بقليها باعتدال ودقها حـــتى تصبـــح حريشا، فتعجن بالعسل والسمن على النار،ثم توضع في المزاود للاستهلاك، وكان هذا الطعام الشـــهي حسب الادريسي يسمى بالامازيغية " أسلو" (18). وللخبز قيمة كبيرة عندسكان الصحراء، فقد أهدى يوسف بن تاشفين(ت 500هـــ/1073م) من بين ما أهدى "اثني عشرألف خبزة " مع هدايـــا أخـــرى (19) إلى ابن عمه ابي بكربن عمر الذي عاد إلى الصحراء متنازلا له عن الامر بالمغرب. وفي زمن الوزان لم يتعود سكان الصحراء أن ياكلوا الخبز إلا في أيام الاعياد أو في الولائم(20.) كان ســـكان البـــوادي

بجبالها وبسائطها لا يستغنون عن الخبز كالرحل، فهو غدائهم الرئيسي، كما يحتل مكانة متميزة في تغدية سكان الحواضر.فقد لاحظ الادريسي في " نزهته" أن الحنطة في فاس"رخيصة الاسعار جدا دون غيرها من البلاد القريبة منها" . (21) ويعتبر السميد اكثر انواع الطحين المستعملة في عجين الخبز .و لم يفــت البكري ان يشير الى ان سميد عدوة الاندلسيين، اطيب من سميد القرويين لحدقهم بصنعته (22) يطحــن سكان المدينة والضواحي حبوبهم في طواحين تعتمد على ارحاء الماء وكان عددها يزداد باطراد خــلال العصر الوسيط، معظمها كان في ملكية الجوامع والمدارس، يستأجرها بعض الباعة-الدقــاقين، الذيـن يشترون الحب، وبعد طحنه يبيعونه في دكاكين مجتمعة أومتفرقة عبر مختلف أحياء المدينــة (23).وتعـد الافران بعد الطواحين وسيلة اساسية لصنع الخبز، فقد كان عددالافران العمومية في فاس حسب أرقــام الجزنائي" الفا و مائة وسبعين افرانا، وكوش الخبز مائة وخمسة وثلاثين "(24) هذا عدا الافران الخاصة في بيوت الاغنياء التي لا تقتصر على طبخ الخبز، بل تشمل شي اللحوم وطهي مختلف ألوان الاطعمــة. وذكر الوزان أن عامة الناس في فاس تتناول ثلاث وجبات يومية. من الملاحظ انها تدور حول مادة الخبز الذي يوكل مع الجبن أو الزيتون أو مع اللبن أوبعض الفواكه (25) وتباع في أسواق فاس عدة أنواع من الخبز بعضه خفيف مصنوع من الاشرطة ومعجون بالسمن يأكله الناس بالزبد والعسل، وبعضــه علــى شكل فطائر مقلية في الزيت كالإسفنج، وتباع منها كميات كثيرة في دكاكين متعددة بسوق الدخــان يلتهمها الناس عند الفطور في أيام الاعياد. ويخضع الخبز ووزنه في الاسواق لمراقبة المحتسب(26) . وقبــل الانتقال إلى أطعمة اخرى أساسها طحين الحبوب، لا بأس من الاشارة إلى طعام التريد الذي قيل عنــه:

إذا ما الخبز تادمه بلحم فذاك يمين الله هو التريد

والتريد من الاطعمة التي عرفها العرب، ويتخد من خبز مفتت يصب عليه المرق، ويوضع فوقه اللحم. شاع استعماله في العصــر الوسيط. أورد صاحب "التشوف" ذكر تريدخبز الدرمك بمرق مفوه وفوقه لحم الخــروف أوالدجــاج (27). أما ابن رزين التجيبي فقد خص لهذا الطعام فصلا اورد فيه حوالي ثلاثين لونا بين أندلسي ومغربي ومشرقي، بعضها بلحم البقر والغنم أو الدجاج، وبعضها باللبن الحليب(28) ، بعد الخبز تــاتي أطعمــة أخرى تعتمد بالاساس على دقيق الحبوب كالعصيدة والحساء والكسكسو...وتعد العصيدة من الاطعمة التي كانت منذ العصر القديم، واكثرها انتشارخصوصا في البوادي عصيدة الشعير، طعام الفقراء وبعــض أهل الزهد والتصوف (29).اعتبرها الوزان طعاما خشنا، يأكلها الناس في سوس في طبــق مجــوف وفي وسطها حفرة تملأ بزيت الاركان وهو نفس طعام سكان جبل دادس(30). أما الحساء فطعــام بسـيط أيضا، قد يكون من الشعير كحساء سكان درعة (31) أو من دقيق القمح كحساء عامة الناس في فاس، حيث يوخد كل صباح كوجبة خفيفة، ويعوض في فصل الشتاء برغيف مــن حنطــة محشــو لحمــا مملحا.(32) وإذا كان الحساء يشكل وجبة لدى العامة، فإنه عند الخاصة يختلف كثيرا، لأنه أولا يكون من

فتات خبز السميد أو الدرمك وبمرق الدجاج وفصوص البيض مع مختلف الافاويه كالقرفة والزعفران(33). ثم ثانيا: إن الحساء يدخل في نطاق التقليد الخاص بالموائد الراقية وفق ابتكارات زرياب الذي اشاع هذا الاسلوب في الاندلس ومنها انتقل إلى المغرب، فافتتاح الاكل عندهم يبدأ بالحساء ثم تليه مختلف اطباق اللحوم والطيور والخضراوات...واختتامه ينتهي بالاطباق المحلاة وبالفواكه (34).والكسكسو : طعام يهيء من السميد أو الدقيق المفتول واللحم والخضر . أشار المؤرخ الفرنسي شارل اندري جوليان (35) Ch.A.julien إلى أن المزارعين البربر في الشمال الإفريقي كانوا يأكلون الكسكس منذ العصر القديم . واختلف دارسون (36) حول زمن انتشاره في الغرب الإسلامي .وتتضارب الآراء حول موطنه الأصلي ، السودان أم غيره ؟.لكن ما يهمنا هنا هو أن تناوله شاع في بوادي وحواضر مغرب هذا العصر الوسيط . واختلفت أنواعه حسب المناطق وإنتاجها الفلاحي، وتبعا لمستوى عيش الأفراد والجماعات . في عهد أبي العباس السبتي (ت 601 هـ) كان الكسكس يهيء بالسمن والبصل والقديد، وكان يثير شهية الفقراء (37) واورد ابن القاضي في ترجمة الونشريسي صاحب كتاب " المعيار" أنه عندما نزل مدينة فاس سنة 874 ه على مضيفه " عمل له في القرا مخفية من الكسكسو عليها الموز وهو السلوى على قول." (38) وفي حاحا يوكل اللحم مطبوخا بالبصل والفول مصحوبا بالكسكسو(39).وتطرق ابن رزين لبعض أنواعه كالجوزي وهو باللحم والباذنجان، ولباب الجوز المدروس، ونوع آخر لكنه متميز عن ما سبق، بحيث يوخذ كسكسو مطبوخ ويحشى به جوف خروف بعد سلخه وإفراغ أحشائه، ويخاط بطنه ثم يشوى على نار، وعندما يستوفي حقه من الشي، يصب الكسكس في إناء ويمزق لحم الخروف عليه (40) . ويشتم من هذا النوع الأخير الشريحة الإحتماعية المحظوظة التي بإمكانها التلدد بطعمه . أما كسكسو المستضعفين فهو البركوس (44) وهو كثير الإستعمال خصوصا في حنوب المغرب حيث يعرف بالبركوكش ويندرج ضمن الأطعمة الشعبية

البقول والخضروات

بعد الحبوب تأتي القطاني في المقام الثاني. انتشرت زراعتها في عدة مناطق خصوصا في البسائط الأطلنتية، حيث تحدث الادريسي عن" بقول ومزارع القطاني " وتصدير فائض الفول والحمص من مرسى فضالة إلى الأندلس(42)وكان سكان هذه المناطق يستهلكون بكثرة مختلف أنواع هذه البقول . وصف لنا ابن الخطيب نمط عيش أعرابها الهلاليين بتامسنا ومدى إقبالهم على تناولها، وهم يعيشون في خيام " قد اشتبكت حبالها ... مدائن دورها شعر، ووقودها بعر، وسورها سدر، وبقلها لا يخلو منه قدر..."(43).ويقبل على هذه الاطعمة أيضا سكان المناطق الجبلية التي تكون في غاية البرودة . فالناس مثلا في بعض جبال الريف يقتاتون بحساء الفول، ويعتبرونه أحسن قوت(44) وفي مدينة فاس يباع

الفول الاخضر في موسمه بسعر منخفض جدا، ويوكل مع الحمص وحبوب القمح مع خضر متنوعة دون تقطيع، وذلك في بعض المناسبات التي تعد من بقايا بعض الاعياد التي خلفها المسيحيون كما لاحظ الوزان(45).وتتزود المدينة بالخضر من المناطق المجاورة: فأرض زواغة التابعة لاملاك جامع القرويين،يكتريها مزارعون، تنتج كميات وافرة من الخضر كالقرع والخيار والكرمب و الخس واللفت والجزر، وعن هذين النوعين الأخيرين سجل الوزان أن الناس في فاس كانوا يقبلون عليهما بكثرة، وكان سعرهما منخفض(46). لكن صاحب "فضالة الخوان" لم يأت إلا باكلة واحدة عن الجزر، في حين استعرض احد عشرة لونا من الطعام بالقرع معظمها يهيء بفتاتة الخبز والبيض ومختلف التوابل والافاوية كالفلفل والقرفة والكزبرة...وجاء بضعف هذا العدد من الوان الاطعمة بالباذنجان.فهل كان الناس زمن ابن رزين التجيبي يقبلون على تناول أطعمة بالقرع والباذنجان أكثر من الجزر؟ الذي يقطع وينقى ثم يطبخ في ماء مملح وبعد أن يجف يقلى في مقلاة بزيت عذب

الزيوت : من المواد ذات الأصل النباتي زيت الزيتون والأركان ، وتلعب دورا هاما في توفير الذهنيات اللازمة للطبيخ .

.زيت الزيتون : مادة ذات قيمة غذائية عالية، عوضت إلى حد ما الذهون ذات الأصل الحيواني المفتقدة في طبيخ الفقراء.اشتهرت عدة مناطق في المغرب بغراسة الزيتون، وإنتاج زيته، كمنطقة مكناسة، التي كان زيتها أكثر زيت في جميع المغرب، كما سجل صاحب كتاب"الاستبصار " (47) في القرن السادس الهجري .ورأى الوزان أن من زيتون مكناسة تجنى كميات لا حد لها (48) . وامتد مجاله إلى الجنوب موطن الأركان الذي كان زيت مراكش من قبل، فأصبح أكثرشجرها الزيتون(49) ويجلب اهل مدينة تييوت في سوس زيت الزيتون من بعض جبال مراكش (50) وتوجد في فاس دكاكين متعددة يبيع أصحابها الزيتون وزيته، في جرار كبيرة. ويختص دلالون حمالون في كيل الزيت عندما يباع بالجملة (51).ويحتل الزيتون إلى جانب زيته مكانة هامة في التغدية فيوكل مع الخبز.

ززيت الأركان : موطن الاركان في سوس بالجنوب الغربي من المغرب اللأقصى وشجرته أكثر الاشجار تميزا (52) يعطي ثمرة تعلفها الماشية، ويدق لبها، ويعصر ليستخرج منها زيت جيد محمود الغداء (53) قال عنه ابن خلدون: "هو زيت شريف طيب اللون والرائحة والطعم، يبعث منه العمال الى دار الملك في هداياهم فيطرفون به." (45)ويستعمل الذخانيون زيت الاركان لقلي الاسفنج في الاسواق (55) كما يستعمله السكان في طبيخهم . ويخلط بعض أهل سوس الاركان والجوز فيستخرجون منهما زيتا يوكل ويستصحب به (56).

الفواكه والتمور والحلويات

ونحن نتصفح تآليف الجغرافيين يمكن أن نخرج كما لاحظ ع. العروي بانطباع عام حول أهمية غراسة الأشجار بدرجة تفوق المزروعات (57) وخصوصا أ شجار الفواكه التي يتخذ معظمها في شهر أبريل شكله، فالعنب ينضج ويؤكل بعد مرور الأسابيع الثلاثة من شهر يونيو، أما التفاح والإجاص والمشمش والبرقوق فينضج في يونيو ويوليوز، والتين في شهر غشت، ويتم اقتطاف التفاح والرومان والسفرجل في شهر أكتوبر(58) ومن الفواكه الأكثر استهلاكا التين الذي يؤكل طريا أو يجفف ثم يدخر ليقتات به في الشتاء واشتهرت عدة مناطق بإنتاجه كمنطقة مكناسة المتميزة بتعدد أنواعه إلى جانب فواكه أخرى كالرومان والعنب والخوخ ...(59) ومن عادة بعض السكان تجفيف العنب. وكذا الخوخ بنزع نواته وتقسيمه إلى أربعة أجزاء ثم نشره في الشمس ليجف، فيحتفظ به طيلة السنة للإستهلاك(60). واحتلت التمور مكانة بارزة في التغذية خصوصا في الجنوب وواحاته، ففي سجلماسة مثلا توفر :" نخل كثير وأنواع من الثمر لا يشبه بعضها بعضا ، وفيها الرطب المسمى البرني، وهي خضراء جدا وحلاوتها تفوق كل حلاوة، ونواها صغار في غاية الصغر ..."(61).ونظرا لكثرة النخيل ووفرة تموره فقد سجل بعض الجغرافيين (62) أن ثمن حمل من الثمر كان أقل من أجرة كراء دابة لنقله إلى السوق (63).وكانت الفواكه في بعض المناطق كثيرة ورخيصة ففي فاس حسب تقديرات الوزان كان يباع خمسمائة حمل من الفواكه يوميا ، وكان فيها قرابة خمسين دكانا لبيع الفاكهة . تنتجها بساتين منتشرة في عدة جهات من المدينة، كما تجلب كميات هائلة منها من مناطق أخرى، فتامسنا على سبيل المثال كانت تمون المدينة ببعض ثمارها التي تنضج مبكرا كالبطيخ الذي تتناوله العامة في فاس مع الخبز كوجبة غذائية خفيفة في المساء .(64).وإذا كانت بعض الفواكه (تين، عنب، بطيخ...) مقرونة بالخبز تشكل وجبة **un repas** عند " العامة " فإن الفاكهة على موائد " الخاصة " هي تحلية **un dessert** إلى جانب أنواع الحلوى **Patisseries** ، كالكعك وكعك الغزال والجوز ينق واللوز ينق والقطائف والمقروض(65) وغيرها من أصناف الحلويات التي كانت طباخات سودانيات يحذقن صنعها(66).ومن بين المواد الغذائية التي تحتاجها هذه الحلويات مادة السكر.وكانت زراعته في سوس واستهلاكه من طرف أغنياء هذا العصر الوسيط لا ينافسه إلا العسل.

اللحوم

عرف المغرب الوسيط ظاهرة اجتماعية اقتصادية تمثلت في وجود قبائل البدو الرحل الامازيغ والعرب،اعتمدوا على تربية الماشية كمصدر أساسي لعيشهم،يجوبون القفار وإيلاف الرحلتين،بحثا عن الماء والكلأ.كقبائل صنهاجة ولمتونة "ظواعن رحالة في الصحراء مراحلهم فيه مسيرة شهرين في شهرين

ما بين بلاد السودان وبلاد الاسلام...وليس يعرفون حرثا ولا زرعا ولا خبزا إنما أموالهم الانعام وعيشهم من اللحم واللبن..."(67).وطريقتهم في ذلك أنهم يقومون بتشريح اللحم وتجفيفه وبعد طحنه وطبخه يصبون عليه الشحم المذاب أو السمن،ثم يأكلونه ويشربون عليه لبن الحليب(68).وكان هذا حالهم زمن الوزان الذي لاحظ أنهم يأكلون في المساء لحم القديد المطبوخ في اللبن والمدهون بالسمن.وصف وليمة تحت خيامهم في الصحراء فيها لحوم الجمال والغنم والنعامات،على شكل شرائح بمختلف الافاويه والتوابل(69).إلى جانب لحوم الانعام تناول الرحل لحوم الصيد:فزعيم حركة المرابطين عبد الله بن ياسين عندما كان مقيما بين صنهاجة بالصحراء كان متورعا عن تناول لحوم والبان انعامهم مكتفيا بصيد البرية معللا سلوكه الغذائي هذا بكون"اموالهم غير طيبة"(70).وتعد تربية الماشية مصدرا آخر لتغذية سكان القرى في الجبال والبسائط،وتموين المدن باللحوم والالبان وغيرها.حيث تفيدنا تآليف الجغرافيين والرحالة لهذا العصر بمعلومات عن كثرة المراعي ووفرة الماشية بمختلف أنواعها(71).فقد وصف البكري المناطق الشمالية الواقعة بين جبال الريف وواد سبو بخصوبة المروج والمراعي وكثرة"الزرع والضرع "(72).وأشار الادريسي إلى كثرة الغنم والبقر والابل في المناطق الجنوبية خصوصا في سوس لحد أن اللحوم رخيصة(73).وجاء في كتاب "الاستبصار " أن مراعي الهضاب العليا بالمغرب الشرقي»انجع المراعي وأصلحها للماشية وأن في الواحدة من شياهها السمينة مائتي أوقية من الشحم.وأهل جبل فزاز (الاطلس المتوسط) من الكسابة يملكون الغنم والبقر والخيل،وأن غنمهم أسمن الاغنام وأطيبها لحما(74)ويستهلك سكان الجبال لحم الماعز أكثر من غيره(75).اما البسائط الاطلنتية كتامسنا فكانت أكثر المناطق حرثا وماشية،وكان مرسى فضالة يصدر الغنم والماعز والبقر(76) وعنها قال ابن الخطيب"غنم قملت بها الارض وبقر ضاق بها الطول والعرض..."(77).وذكر الوزان أن بعض سكان دكالة أغنياء بحبوبهم وماشيتهم وأن لكل واحد منهم مائة زوج من الثيران تقريبا(78).

نسجل من كل هذا أهمية المواشي في اقتصاد البلاد وبالتالي في تغذية العباد.لكن لا بأس من الاشارة إلى أن هذا القطاع يتعرض للخسارة بسبب فترات الجفاف المتكررة باستمراروبسبب الغارات والحروب.ما هو عدد رؤوس الماشية في مختلف السنوات أو فترات هذا العصر الوسيط؟وما هو التطور العام لاستهلاك اللحوم وللاسعار؟لا نعرف.فتآليف الاخباريين والرحالة تعطي أحيانا أوصافا كمية حول رؤوس الماشية أو بعض الارقام حول الاعداد التي تذبح في بعض الاسواق والمناسبات،أو إشارات مقتضبة عن أسعاراللحوم في سنوات الرخاء أو الشدة.لكن هذه المعطيات والارقام تبقى ناقصة وغير منسجمة من حيث القيمة النقدية والاوزان والسنوات فضلا عن غياب أرقام ديموغرافية...

ما يهمنا من هذا القطاع الاقتصادي في المقام الاول هو اللحوم واستهلاكها من طرف السكان.فإلى أي حد يمكن اعتبار مدى استهلاك الفرد من اللحوم بمثابة مؤشر يدل على مركزه الاجتماعي؟.لقد ترك لنا الوزان معلومات قيمة عن عادات سكان فاس ا لغذائية:فأعيانها يأكلون اللحم الطري كما يشتهون مرتين في اليوم في حين تتناوله العامة مرتين في الاسبوع(79). وجاء في نص البكري عن سوق اغمات اوريكة أنه"يذبح فيها أكثر من مائة ثور وألف شاة،وينفد في ذلك اليوم جميع ذلك"(80).تعطي هذه الاعداد الكبيرة من بقر وغنم كميات هائلة من اللحوم تنفد في نفس اليوم،هل لأن أغمات كما تحدث عنها الجغرافيون(81) مدينة بها مقر الحاكم وفيها يسكن الاعيان؟أم لأنها محطة التجهز للصحراء،يترل بها التجار والغرباء،ويتاجر أهلها مع السودان؟اجتمعت كل هذه العوامل لتجعل منها مدينة ذات خصائص سوسيو اقتصادية متميزة بتركيبتها الاجتماعية،فوجود طبقة من الاعيان والتجار،حافز على ظهور الترف في مختلف مظاهر الحياة اليومية كالاقبال على استهلاك شتى ألوان الاطعمة باللحوم،ثم وجود مئات التجار وأعوانهم بين ظهرانها يتطلب تموينهم بمختلف المواد الغذائية واللحوم جزء منها،وذلك في انتظار اكتمال شروط انطلاق القافلة التي قد تحتاج إلى شهور متعددة قبل أن تبتلعها المسالك.

تمون المدن باللحوم عن طريق المواشي التي تباع في الاسواق،فمدينة فاس يمدها السهل الشاسع لاقليم أزغار بالماشية،تسلخ في مجزرة تقع بالقرب من النهر،وقبل حمل الذبائح إلى الدكاكين بواسطة حمالين،تعرض على المحتسب للمراقبة وتحديد السعر الذي يكتب على بطاقة تلصق على اللحم،ويباع من طرف الجزارين في نحو أربعين دكانا(82).وكان عدد من هولاء الجزارين يعملون في فصل الربيع داخل بيوت الاغنياء لتهيء اللحم الذي يحفظ من أجل الاستهلاك في فصل الشتاء أو عند الضرورة الملحة(83).وإلى جانب هذا " الخليع"يستهلكون بكثرة اللحم الطري مع بعض الخضر كاللفت الذي يستحسنه الناس كثيرا في فاس.ويظهر من خلال ترجمة ابو عمر بن سيدي احمد المراكشي أن لحم الضأن المطبوخ باللفت يعد من الاطباق الراقية(84)أورد ابن رزين هذا الطبق تحت اسم اللفتية.إلى جانب عدد من الاطعمة بلحم البقر والغنم تحمل اسماءا كالبرانية والمروزية والبنادق والتفايا...(85)بعضها مغربي المضمون وإن اختلف في الشكل أو الاسم:فالبرانية أساسها اللحم والباذنجان وتختلف في بعض الجزئيات بين الطبيخ الفاسي والاندلسي(86)أما المروزية فهي الطبق المغربي بامتياز منذ القدم وقبل دخول التأثيرات الاندلسية الى المطبخ المغربي،وأساسا لحم الخروف والزبيب والبصل والعسل(87).

الى جانب اللحوم الحمراء تستهلك اللحوم البيضاء،في فاس حيث كانت تباع اعداد كثيرة من الدجاج،تسمن فوق سطوح البيوت داخل أقفاص،ويختص سوق الطيريين ببيع الطيور كتلك التي

توكل(88).ويشكل هذا الصنف من الدواجن والعصافير لدى الطبقة المترفة احدى الاطباق المفضلة كاللوزية والكافورية:دجاج بالبصل واللوز،والحوتية :دجاج يطبخ في قدر ثم يحمر في مقلاة ويؤكل مع البيض المشقوق وصفو المرق...والمفتت والمخلل وغيرها(89)فضلا عن الطيور كالحمام و الزرازير :تطبخ في قدر مع البصل والافاوية،ثم تحمر في مقلاة او تحشى بلحم بعضها بعد دقه مع اللوز،وبعد نضجها في قدر تحمر في طاجين بالزعفران في الفرن(90)ثم ماذا عن ولائم الاعراس؟.تقدم فيها خرفان كاملة مشوية،وفطائر بالعسل تحت أنغام الموسيقيين وأمداح المنشدين،هذا إذا كانت العروس بكرا،أما إذا كانت ثيبا فإن الامور تمر في جو أقل احتفالية،ويقتصر الطعام على لحوم البقر والغنم والدجاج المطبوخ وخضر مختلفة(917)والعامة ؟.إنها تتناول اطعمة متواضعة كالقنبيطية والمعلكة والهريسة والاكراع الخ والاولى عبارة عن طعام من اللحم والكرنب،والثانية وتسمى أيضا بالبازين يعمل من عجين يطبخ في مرق اللحم والخضر(92)وهو طعام وصفه الوزان بالرديء، لم يكن أكله مستساغا عند بعض الخاصة(93).وتصنع الهريسة من اللحم والقمح المبلول والمدروس في المهراس ينضاف اليه شيء من الدقيق ويضرب حتى يختلط ويتعلك(94)وجاء في كتاب "التشوف الى رجال التصوف"أن الشيخ اسحاق بن محمد الخزرجي كان يبيع في دكانه الاسفنج والهريسة(95).وتوجد في فاس دكاكين تباع فيها الاكارع مطبوخة يقبل عليها الفلاحون في الصباح قبل الذهاب الى حقولهم،وأخرى تبيع اللحم المفروم في شكل كرات صغيرة من لحم البقر الهزيل المقلي في الزيت(96).فالملاحظ أن الاطعمة عند العامة يكون فيها اللحم مقرونا بالحب أو الطحين وبالخضر أو الخبز،لأن غالبا ما تكون كمية اللحم هزيلة،ويكون عزيزا على مدار السنة إلا في المناسبات الكريمة حول موائد عيد الاضحى وقرابين الاضرحة.بل حتى في ولائم اعراسهم يقتصر الطعام على تريد من خبز خفيف في مرق لحم يقدم"في اناء كبير تسبح فيه قطع اللحم..."(97).

الى جانب لحوم الانعام والدواجن يتناول بعض الناس لحوم الطرائد خصوصا في الجبال الغنية بالوحيش،في حين لا يعيرها بعضهم أي اهتمام(98).ويصيد أهل نواحي انتقال(دار المرابطين)النعام لكثرتها بالخيل.وصف الادريسي لحومها بأنها باردة يابسة ،وتستعمل شحومها ضمن وصفات الطب التقليدي(99). كما يصيدسكان درع النعام صغيرا فيعلف ويسمن ثم يأكلون لحمه الذي يشبه قليلا مذاق الدجاج لكنه كريه الرائحة(100).وكان البعض كأهل الزهد والتصوف(101)يصيدون السلاحف ليقتاتوا بلحمها.

إذا كانت عامة الرعية وفقراؤها يمارسون احيانا الصيد البري من أجل سد رمقهم،فإن الصيد عند حكامها وعلية قومها انما يكون من أجل المتعة والترفيه.فقد وصف لنا الوزان عملية صيد عندما كان ضمن بطانة ملك فاس محمد الشيخ الوطاسي في غابة دكالة،بواسطة الكلاب السلوقية والصقور،وأصاب

في صيده الحمام والاوز الوحشي والارانب والأيول...الخ(102).وحول لحوم حيوانات الصيد خص ابن رزين فصلا من كتابه عن كيفية تحضير لحومها طبخا وشواءا مثل الغزال والبقـــر الوحشـــي والارنـــب والقنفذ...(103).

لقد شكلت اللحوم أكثر الاغذية طلبا،وأقلها استهلاكا بالمقارنة مع وفرة ورتابـــة الاطعمـــة البسيطة كالخبز والعصائد وغيرها مما تملأ به العامة وفقراء الامة في البوادي والحواضر بطونها المحرومة من لذة اللحوم وألوان الاطعمة التي تضيق بها موائد الخاصة وعلية القوم.ألا يمكن أن نعتبر أحلام الاطعمـــة باللحم التي تعج بها خوارق أهل الزهد والتصوف عزاءا عن هذا الحرمان؟.

إن الزراعة تبقى القطاع الذي يغذي الاعداد الهائلة من الافواه،تفوق بكثير الاعداد التي تعتمد في تغذيتها كليا أو جزئيا على ما ينتجه قطاع الماشية من لحوم وألبان ومشتقاتها كالجبن والزبدة وغيرها من الدهـــن الحيواني.أوليس عدد دكاكين الجزارين في فاس ــ مثلا ـــأقل من عدد دكاكين الفاكهانيين حسب ارقام الوزان،بل هي أدنى بكثير من عدد الافران والطواحين؟

الســـــــمـــــــك

شملت التغذية أيضا ما يزخر به البحر وغيره من اسماك كغذاء.كان الاقبال على السمك منـــذ العصر القديم،كما تدل على ذلك مصادر قديمة ومعلومات اركيولوجية عن منشآت صناعيـــة لتصبـــير السمك بين طنجة واللكسوس حتى أن نقود هذه الاخيرة كانت تحمل على ظهرها صورة سمك التـــون Thon (104)،مما يدل عل أهمية السمك،التي استمرت حتى بعد دخول الاسلام الذي أحل صيد البحـــر وطعامه،إلا ما كان من أمر برغواطة وغمارة بحيث لا يحل الحوت عندهم حتى يذكى. كـــانت بعـــض المناطق الساحلية غنية بثروتها السمكية،كسبتة التي اشتهرت بمصايد الحوت،حيث يصاد بها قرابـــة مائـــة نوع من السمك التون الكبير(105)الذي يعد الصيد الوحيد الاكثر كثافة في البحر المتوسط رغم قصـــر مدة صيده ثلاثةأو أربعة أسابيع في السنة(106).وشكلت الاسماك غذاءا هاما لدى السبتيين،وتميز طبيخهم بطبق السمك المعروف "بالمروج"وهو من الاسماك الكبيرة والصغيرة وبمختلف الافاويـــة(107).أفادنـــا الوزان حول نشاط بعض سكان الريف على الساحل المتوسطي،والقائم على صيد الاسماك وتمليحـــها،ثم حملها مسافة تناهز 120 ميلا بعيدا عن البحر من أجل بيعها لسكان الجبال.وكان بعض الفقراء يساعدون الصيادين مقابل كمية هامة من سمك السردين.وقد لاحظ صاحب "وصف افريقيا " أن في جبال الريف توجد أسواق يباع بها السمك المملح(108)وانفرد الريف دون غيره من مناطق المغرب بهـــذه الظـــاهرة المتمثلة في عادة استهلاك السمك في البوادي بجبالها وبسائطها،وبيعه في أسواقها(109).و لم يقتصرصيـــد

الاسماك واستهلاكها على السواحل بل شمل مدنا داخلية كفاس التي يخرج من واديها انواع الحوت مثـــل اللبيس والسلباخ والبوقة والبوري...وكله سمك لذيذ الطعم(110)ويصل الى المدينة سمك القرب الكبـــير الحجم على ظهر الدابة،يزن الواحد قنطارا وأكثر(111)وذكر صاحب"الاســـــتبصار "أن أهـــل فـــاس ومكناسة يستهلكون سمك الشولي "وهو ألذ ما يوجد من أنواع السمك،تصنع منه الالـــوان بأصنـــاف البقل،فلا تشم له رائحة سمك" (112).وأفرد صاحب "فضالة الخوان"فصلا(113) في هـــذا الكتـــاب لألوان متعددة من الأكلات بسمك الشولي والشابل والبوري والسلباخ والتون والسردين الخ بعضـــها بالبصل وأنواع الافاويه كالسمك بالمصطكى أو بالجوز أو الحوت بالعسل(114).

يمكن أن نستنتج من شهادات بعض الجغرافيين والرحالـــة(115)أن الاسمـــاك كـــانت جيـــدة وموجودة بوفرة وبثمن رخيص،فالادريسي وصف الحوت بسلا بأنه"لا يكاد يباع ولا يشترى لكثرتـــه وجودته ".وجاء في"وصف افريقيا " أن الصيادين يصطادون السمك من واد فاس ونهر سبو الذي يجري بضواحي المدينة "ويبيعون أسماك كبيرة في غاية الجودة بثمن بخس...".فكانت العامة تقبل في مثل هـــذه المناطق التي يصاد فيها السمك على تناول الحوت كغذاء يعوض نسبيا لحوم الانعام الغائبة في الغالب عن موائد الفقير كما كان سمك النهر أو البحر غذاء بعض أهل الزهد والتصوف(116).في حين يفهم مـــن حكاية القاضي عياض و ابن رشد حول السمك(117)أن بعض العلماء والفقهاء من الخاصة كان عندهم تحفظ من أكل السمك لاعتقادهم ،أن ذلك يبلد الذهن،وهم الحريصون على امتلاك قوة الذاكرة والحفظ لدرجة أن بعضهم تناول البلاذر كما فعل العالم بن عبد المنعم الحميري(118).

الاشـــربـــة

الـــــمـــــاء

الماء من الاشربة البسيطة،احتل مكانة مهمة في النظام الغذائي.لكنه قـــد لا يوجـــد دائمـــا وبكثرة،كما يتبادر الى الذهن.0مثلا أرض دكالة قليلة المياه(119)وسكان المناطق الجافة،يشكـــون مـــن ندرتها خصوصا في فصل الصيف كما هو الحال في اقليم سجلماسة.وقد يحدث تغيير مجرى الواد قســـرا عن سكان المدينة ـــ كتازة ـــ وفي غياب الماء الصالح للشرب يضطرون الى استعمال مـــاء الخزانـــات العكر(120)كما طرح مشكل جلب الماء مدن أخرى،كطنجة التي يجلب اليها في قناة(121) ومراكـــش التي جلب لها الخليفة المرابطي علي بن يوسف الماء من عين بعيدة عنها،وأتمم الموحدون جلبه الى داخـــل المدينة(122).أو مدينة الرباط التي شيدت في مكان يفتقر لماء جيد،فجلب لها يعقوب المنصور الماء من عين بعيدة بواسطة قناة شيدت على أقواس(123).ومن المدن المحظوظة،فاس،بموقعها الغني بالمياه،فبعد دخـــول ماء النهر الذي يخترقها يوزع على الدور ومختلف الابنية بواسطة قنوات.كما تتوفر المدينة على ســـتمائة

عين ماؤها مرغوب فيه أكثر من ماء النهر في فصل الصيف يكلف الاعيــان مــن يســقي لهـم مــاء العين(124).ويلازم ماء العين أو البئر مائدة الطعام،ومن العادة الشائعة كما لاحظ الوزان أن لا يشــرب أحد الماء قبل أن يشبع،وإذا شرب عب كمية كبيرة.ويأتي بعد الماء من حيث الاهمية اللبن أي الحليــب.

اللــــــــبـــــــــــن

يلعب دورا أساسيا الى جانب اللحوم في تغذية الرحل ف"شرابهم اللبن قد غنوا به عن الماء،يبقى الرحل منهم الاشهر لا يشرب ماء..."(125) مادام عندهم لبن النوق فلا حاجة لهم بالماء خصوصــا في فصل الربيع فقد"تعودوا أن يشربوا في الصباح ملء انـــاء كبــير مــن اللــبن الســاخن فــور مــا يحلب..."(126).واعتمد سكان الجبال على لبن الماعز،يعتبر بالنسبة لهم غــذاء ثمينــا(127)،وامتــازت البسائط بكثرة الزرع والضرع،واعتبرت منطقة البصرة أوسع مرعى وأكثر ألبانا حتى كـــانت تســمى بصرة الالبان.وعرفت تامسنا وغيرها بكثرة ألبانها"(128)يسمح اهلها باللبن الحامض بعدما نزع جبنه و زبدة " كما لا حظ ابن الخطيب اثناء رحلته عبر ربوعها(129).وفي مدينة فاس شكل الحليب ومشتقاتــه كالزبدة والجبن جزءا هاما من التغذية(130) يشتري بائعواللبن من اصحاب الابقار كميات مــن اللــبن فيبيعونه في دكاكين.ويقدر صاحب"وصف افريقا " كمية اللبن الطري والحامض التي تباع يوميا بخمسة وعشرون بطة(130).

***أشـــربة مـــختمـــرة**

ومن بين الاشربة في هذا العصر ماء الزهر(132) وماء قصب السكر (133)وصفو الزبيب المنقع في الماء(134) وعصير بعض الفواكه كالعنب وغيره.وهي أنبذة حلال ما لم تسكر(135).أما الأنبذة" فإنهم اختلفوا في القليل منها الذي يسكر،وأجمعوا على أن المسكر منها حرام..."(136)ومع ذلك ظل شــرب الخمرة رائجا بين الخاصة والعامة على السواء خلال مختلف مراحل العصر الوسيط،وفي مختلف منـــاطق المغرب الاقصى.فحاربها مصلحون كالمرابطي عبد الله بن ياسين الذي أحرق المحلات التي كانت تبـــاع فيها الخمور بسجلماسة(137).والموحدي ابن تومرت الذي كان يكسر دنانها،بل خصها بكتاب"تحــريم الخمر "ضمن مؤلفه " التعاليق"ووجه خليفته عبد المومن بن علي في سنة 543هـ/1148م رسالة حـــول البحث عن الخمور.وصلت نسخ منها الى مختلف الاصقاع الخاضعة لسلطة الموحدين،معتبرا إياها"مـــن أهم الامور،فإنها مفتاح الشرور...احتهدوا في إراقتها وكسر دنانها...وقدموا أمناء متخيرين للتطوف على مواضع التربيب.. ."(138) يقصد بالتربيب صنع الروب وهو نوع من الشراب قريب من الخمر،يباع في أماكن خاصة،مازال أحد أبواب مدينة مراكش باسم الروب.ويظهر أن شربه كان شائعــا في الجنــوب خصوصا في سوس.فقد قال عنه الادريسي "وشرابهم المسمى " "أنزير " هـــو حلــو يســكر ســكرا

عظيما.ويفعل بشاربه ما لا تفعله الخمر لمتانتة و غلظ مزاجه..."(139).وذهب صاحب الاستبصارالى أن مصامدة جبل درن(الاطلس الكبير) لا يستغنون عن شرب الروب "لشدة برد الجبل وثلجه"(140).لكن الموحدين استنفروا مختلف احهزة دولتهم لمنع صنع واستهلاك الشراب الذي له مفعول الخمر.

و لم يقتصر شرب الخمر على الجنوب بل انتشر في الشمال ايضا.ويفيدنا الوزان كثيرا في هذا الجانب،فحسب شهادته،أن في فاس فنادق لها ترخيص بشراء الخمر وبيعه،كما يباع في حانة أو ماخور أرباض المدينة(141).وفي مدينة تازة يحضر اليهود من العنب الابيض والاحمر والاسود أجود خمور المنطقة.كما أن في مدينة باديس زقاقا مشهورا يقطنه اليهود،وتباع فيه الخمور التي يعتبرها السكان شرابا في غاية الروعة(142).وتجاوز استهلاك الخمر نطاق الحواضر،ليشمل نسبة هامة من سكان جبال الريف،فالناس في جبل بني احمد"...يشربون خمرا صرفا تعتق مدة خمسة عشر عاما...ويعقد السوق مرة في الاسبوع حيث تباع كميات عظيمة من الخمر... " حسب شهادة صاحب"وصف افريقيا " فإن فقهاء جبل بني مسكادة لهم طلاب كثيرون يشربون الخمر سرا،وينهون عنها الناس جهرا،لكن لا أحد يثق بهم.كما أورد أن كميات هائلة من الخمر تعصر في جبل بني بوشيت،وهو جبل بارد(143).هل قساوة الظروف المناخية والمعيشية كافية لتفسير انتشار ظاهرة شرب الخمر أو النبيذ في جبال الاطلس والريف خلال العصر الوسيط؟وما هي العوامل التاريخية ــ الحضارية ــ وراء استهلاك الخمور و الانبذة في المدن؟.

ما يخصنا هنا،هو أن الخمور والانبذة شكلت نسبة لا يستهان بها من الاشربة.غير أننا لا نعرف بالضبط حجمها أو قيمتها.لكن إنتاجها الداخلي ظل قائما في هذا العصر.بل أجمع دارسون(144) على أن تجار الافرنج كانوا يبيعونها في المغرب،وكانت واردة ضمن وارداته.ثم أخيرا إن تناولها في بيئة اسلامية وبنوع من الافراط كان في الغالب"لأ حل العربدة والفجور أكثر من قصد التقوي بها"كما لاحظ الراهب الاسباني مارمول كربخال (145).

مائدة الطعام وطريقة تناوله

وقبل ختم موضوع الاطعمة والاشربة،ماذا عن طريقة وكيفية تقديمها و تناولها لخص لنا صاحب"وصف افريقيا" كل كذلك قائلا :"انهم يأكلون على الارض فوق موائد منخفضة،بدون فوط ولا أغطية من أي نوع،ولا يستعملون أية أدوات غير ايديهم...تمسك قطعة اللحم باليد وينهش منها بالاسنان بقدر المستطاع.انهم يسرعون في الاكل...".وقبل ذلك لاحظ أن طريقة عيش علية القوم من

أعيان وتجار ورجال الحاشية أفضل من عامة الناس،لكنها بئيسة وحقيرة،إذا ما قورنت بطريقة عيش أمثالهم في اوربا،ليس من حيث كمية الاغذية فحسب،بل أيضا من حيث "العادات الخشنة المضطربة"(146)يبدو من خلال هذا الوصف أن الحسن الوزان كان متأثرا بأجواء روما ونابولي وغيرها من المدن أثناء إقامته بايطاليا مهد النهضة الاوربية.وكما لاحظ الوزان كان المغاربة يتناولون طعامهم وهم قاعدون على الارض ،وهذه طريقة العرب في الاكل مع بسطهم أسماطا على الارض يحيطون بها من الجانبين،لكن المغاربة يأكلون على موائد منخفضة،وإن كان بعضهم لا يستعمل لا السمط ولا المائدة،وإنما يفرشون على الارض حصرا مستديرة للاكل عليها(147). كما لم تفت ليون الافريقي ملاحظة عدم وجود الفوط والاغطية فوق الموائد وأية ادوات كالملاعق والسكاكين والشوك كما هو الحال في ايطاليا حيث الموائد عالية عن الارض وذات أشكال مختلفة،وهي مغطاة بأغطية تتدلى الى أسفلها،وعليها الفوط،فوق كل واحدة ملعقة وسكين وشوكة ،وتحيط بها الكراسي(148).وهذه الاخيرة شكل آخر من الترف المخالف للمألوف ونادرة عند المسلمين(149).

لكن من المستبعد أن لا تكون مائدة الخاصة في حواضر المغرب الوسيط قد تأثرت بالانماط الاندلسية في تنظيمها طبقا لابتكارات زرياب الذي كان أسلوبه قدوة للامراء وخواصهم،وإليه يرجع الفضل في استبدال أغطية الموائد القطنية الخشنة بأخرى من جلد رقيق،وفضل أن تكون على المائدة اكواب من الزجاج الثمين،لأنها أكثر انسجاما مع أناقة المائدة من طاسات الذهب والفضة(150).لكن "العادات الخشنة"حسب تعبير ليون الافريقي كانت بعيدة عن مثل هذا الذوق الرفيع،كالأكل باليد والنهش في قطعة اللحم بالاسنان دون استعمال السكين وغيره من الادوات كالشوكة والملعقة.وسبق أن أشار ابن رزين التجيبي الى استعمال ملاعق البقس لأكل الارز باللبن الحليب أو هريسة القمح (المعروفة بهربل)(151).غير أن عادة استعمال الملعقة والسكين لم تكن شائعة على نطاق واسع كما كان الامر في اوربا التي تم فيها تعميم استعمالها منذ القرن السادس عشر.أما انتشار الشوكة فكان بطيئا،و لم يعمم استعمالها في فرنسا وانجلترا الا مع القرن الثامن عشر(152).

الامن الغذائيأوهاويةالجوع

كان المجتمع في العصر الوسيط مهددا بنفاذ المواد الغذائية باستمرار.وبالتالي معرضا لمخاطر المجاعة ،لعدة أسباب من بينها عوامل طبيعية كالظروف المناخية الصعبة وما ينتج عنها من قحط من جراء انحباس المطر لبضع سنوات متتالية،أو فيضان مهول يتلف كل شيء ويعزل المناطق عن بعضها. كما أن آفة الجراد تأتي على الأخضر واليابس،مع أنه يشكل في ذات الوقت غذاء لسكان المناطق التي يجتاحها كأهل سوس ومراكش(153). كما تكون العوامل السياسية والعسكرية وراء النقص في المواد الغذائية أو

انعدامها بالمرة مما يودي الى وقوع مجاعات،وذلك أثناء الاضطرابات السياسية وما قد يسفر عنـــها مـــن ثورات وفتن.فقد عرفت فترة حكم ولاة الدولة الاسلامية المركزية بالمغرب ــ بين القرنين الاول والثاني الهجري /7-8م ــ عدم الاستقرار السياسي وقيام ثورات الخوارج ترتب عنـــها "حـــدوث الأزمـــات والمجاعات حتى ألف الناس أكل الاعشاب والدواب والكلاب ..."(154).وفي آخر حكم مغراوة بفـــاس بعد منتصف القرن الخامس الهجري /11م كان الناس يعانون من الخوف والجوع بسبب الاضطرابـــات وانعدام الامن،فكان رؤساء مغراوة وبني يفرن يقتحمون دور الناس ويسلبون طعامهم.ونفـــس الشـــيء كانت تفعله دهماؤهم،فكلما رأوا من أعلى الجبل دخانا اقتحموا الدار ونهبوا طعام أهلها،حتى اضطر أهل فاس الى طحن حبوبهم وطبخ قوتهم في المطامير(155).ومن العوامل السياسية العسكرية التي تنتج الجـــوع والموت،الحروب وما يقع أثناء ها من حصارات طويلة،حيث تنفذ الاقوات كما حدث لأهل مراكـــش أثناء حصارها من طرف عبد المومن الموحدي(541هـــ/1146م)فقد "هلكواجوعا حتى أكلـــوا الجيـــف وأكل أهل السجن بعضهم بعضا،وعدمت الحيوانات كلها والحنطة بأسرها..."(156).كما ترتفع أسعار المواد الغذائية ان وجدت فقد سجل لنا ابن خلدون بعضها أثناء حصار يوسف بن يعقوب المريني (مـــن سنة 698هـــ الى سنة 706هـــ)لمدينة تلمسان.فمكيال القمح فيها بمثقالين ونصف من الذهـــب ،وثمـــن الشخص الواحد من البقر بستين مثقالا،والضأن بسبعة مثقال ونصف أما سعر اللحم من الجيف فرطـــل من لحم البغال والحمير بمثقال،والقط والكلب بمثقال ونصف،أما الحية والفأر فبعشرة دراهم(157).وقـــد أجاز الفقهاء أكل كل هذا في حالة الاضطرار،وذلك بما يسد الرمق(158).

ونظرا لتكرار ظروف المجاعات كان السكان يقومون بتخزين أقواتهم.فبعد المجاعة المهولة الـــتي ضربت مدينة سبتة 637هـــ تعود السكان على تخزين الحبوب،وكان "عدد المطامير المعدة لخزن الـــزرع أربعون ألفا"(159).وكان أعيان فاس وتجارها يدخرون حبوبهم في مخازن على شكل مطامير محفـــورة في أرض صخرية خارج المدينة،تحفظ فيها لعدة سنوات تحت نظر حراس.إلا أن الحروب التي عاشتها المنطقة واستيلاء المهاجمين عليها،دفع بأصحابها الى خزن حبوبهم في مخازن داخل فـــاس الجديـــد(160).وتعـــود المزارعون في البوادي على خزن حبوبهم في مطامير.أوليست أعراسهم وأغانيهم بعد حصاد كل "صابـــة" فرح جماعي معلن ضد الجوع وأمن غذائي ضد الموت؟.

إن الكوارث الغذائية تصيب في الصميم فقراء الامة وغـــيرهم مـــن الشرائـــح الاجتماعيـــة الدنيا،فيضطرون والمسغبة قائمة،الى تناول أغذية أسوأ بكثير مما اعتادوا تناوله،أو تفتقر فيها أدنى الشروط الصحية (حشائش،جذور نباتية،مواد عفنة،جيف...).والمثل قديما قـــال :"بـــالجوع كـــرضى السبـــع

بالجيفة".وبعد أو أثناء المجاعات يظهر شبح الوباء بسبب رداءة الاغذية وتعفن جثث الجياع،فترتفع وثيرة انتشار الاوبئة التي تحصد من أفلت من شبح الموت جوعا.

خـــلاصـــة

بعد هذا العرض لمظاهر التغذية اعتمادا على نصوص واشارات حاولت تغطية مرحلة تاريخية طويلة تميزت بهزالة وفقر الرصيد المصدري لموضوعنا،لا يمكن الجزم بصحة اســتنتاجات قــد لا تخلــو مــن طــابع العمومية.لكن هذا لا يمنع من التأكيد على أن التغذية اختلفت في مغرب العصر الوسيط مــن منطقــة وبيئةلأخرى وأنها شكلت مؤشرا لمعرفة الفوارق القائمة بين شرائح المجتمع وفئاته،أو كمــا عــبر المثــل القائل:"قل لي ما طعامك،أقول لك من أنت"ثم إن معظم السكان تناولوا أغذية من أصل نبــاتي جلــها متواضع وبسيط،كان الخبز أهمها اطلاقا،أما اللحم فكان أقلها استهلاكا.وفي المقابل انغمســت الفئــات المترفة من الخاصة في طيبات الاطعمة والاشربة ومما يشتهون،وكانت بمنأى عن مخاطر المجاعــات التــي كانت تخبط عشوائيا فتصيب المستضعفين بالالاف.

الـهـوامش

1)-محمد اركون:تاريخية الفكر العربي الاسلامي.ترجمة هاشم صالح بيروت 1986 ص.28.

2)-F.Braudel:Civilisation materielle,économie et capitalisme XVéXVIII .S les structures du quotidien Paris 1979 p.81.

- M.Gauderfroy - Demombynes : Les institutions Musulmanes Paris 1953 p.173

3)- Ibid p.81

4)-ابراهيم حركات :"المغرب عبر التاريخ" الجزء الاول االبيضاء 1984 ص 88.

5)-حسن ابراهيم حسن:"تاريخ الاسلام الجزء الاول" القاهرة 1964 ص.541.

6)-احمد أمين:"ضحى الاسلام" الجزء الاول الطبعة العاشرة بيروت د.ت.ص 123-103-101.

7)-ليفي بروفنسال:"حضارة العرب في الاندلس" ترجمة ذوقان قرقوط بيروت د.ت.ص56 .

8)-عبد السلام بن عبد القادر بن سودة:"دليل مؤرخ المغرب الاقصى" ج الثاني البيضاء 1965 ص.445

9)-ابن رزين التجيبي:"فضالة الخوان في طيبات الطعام والالوان" تقديم وتحقيق :محمد بن شقرون الرباط 1981 .سبق أن قام بتحقيقه ودراسته المستشرق الاسباني :.فرناندو لكرانغا Fernando De La Granja ونال به درجة الدكتورة من جامعة مدريد في سنة 1958.

10)–قال ابن خلدون :إن المتقشفين في عيشهم يقتصرون على الشعير والذرة مثل المصامدة واهل غمارة وسوس (مقدمة ص.98).والمقصود بالذرة هنا le mil اما الذرة le mais فلم تعرف في العالم القديم الا بعد عام 1492 تاريخ اكتشاف العالم الجديد.ويسود بالفعل غموض كبير المفردات التي تشير الى الذرة.حول الموضوع يمكن الرجوع الى:

- Paul Berthier : les anciennes sucreries du Maroc et leurs reseaux hydrauliques.Rabat 1966.pp.46-47.

- Emile Laoust : Mots et choses Berbéres : Societé Marocaine d'édition 1920.pp.266-267.

11)– كان بعض أهل الزهد والتصوف كالشيخ ابو يعزة بن ميمون (ت عام 572هـ)يقتاتون بخبز من دقيق البلوط كما جاء في كتاب "التشوف الى رجال التصوف" لابن الزيات التادلي(627هـ/1229م).

Ibn Azayyat : Regards sur le temps des Soufis .Texte arabe établi,annoté et présenté par Ahmed Taoufiq.traduit de l'arabe par Maurice de Fenoyle .Casablanca 1995p.159

12)–الحسن محمد الوزان:وصف افريقيا ج1،ترجمة ذ.محمد حجي وذ.محمد الاخضر الرباط 1980 ص 58.

13)–نفسه ص.76.

14)–نفسه ص.255-257

15)–نفسه ص 157.

16)–لسان الدين بن الخطيب: "نفاضة الجراب في علالة الاغتراب" تقديم وتحقيق ذ.السعدية فاغية.الدار البيضاء 1989 الجزء الثالث ص 85.

17)–البكري م س ص 164.

18)–الادريسي م س ص 74-75.يلاحظ أن "اسلو" الذي ذكره الادريسي قريب الى حد ما من "سلو" المعروف حاليا عندنا ويقدم الى النفساء والمريض ويستهلك في ايام رمضان بكثرة.قارن Latifa Bennani Smires:La cuisine Marocaine...plus. 3é édition Al Madariss 1994 p.265

19)–ابن عذاري المراكشي – كان حيا سنة 712هـ/1312م–البيان المغرب في اخبار الاندلس والمغرب" بيروت 1967 ج 4 ص 26.

20)–الوزان م س ص 50.

21)–الادريسي م س ص 95.

22)–البكري م س ص 116

23)–الوزان ج الاول م س ص 184-187.

24)–علي الجزنائي:"جنى زهرة الآس في بناء مدينة فاس" تحقيق عبد الوهاب بنمنصور ط 2 الرباط 1991 ص 44.

25)–الوزان م س ص 197.

26)-نفسه ص 186-196.

Ibn Azayyat op.cit.p.251-264.-(27

28)-ابن رزين م س ص ص 9 وما يليها.

Ibn Azayyat p.114-152-(29

30)-الوزان ج الاول ص 76-149.

31)-الوزان "وصف افريقيا" الرباط 1982 ج 2 ص.119.

32)-الوزان وصف افريقيا ج الاول ص 197.

33)-ابن رزين م س ص 24-25.

-العباس بن ابراهيم:"الاعلام بمن حل مراكش وأغمات من الاعلام" الرباط 1973 ج الاول ص 340-341.

34)-ليفي بروفنسال:"حضارة العرب في الاندلس" ترجمة ذوقان قرقوط بيروت د.ت.ص 56.

- ذ.احمد مختار العبادي:في تاريخ المغرب والاندلس القاهرة 1986 ص 141-142.

CH.A.Julien:Histoire de l'Afrique du Nord T1 Paris 1964 p.57.-(35

Marc Berge:Les Arabes Paris 1978 p.505.-(36

-CH.E.Dufourcq:La vie quotidienne dans l'Europe médievale sous domination Arabe Paris 1978 p.104-105.

-Roger Cartini :Le Génie de l'Islamisme Ed M.Lafon 1992 p.484.

37)-العباس بن ابراهيم م س ص 260.

38)-احمد بن القاضي م س ص 156-157.

39)-الوزان ج الاول ص 76.

40)-ابن رزين:فضالة ...ص 49-50

41)-نفسه ص 26 والهامش.

42)-الادريسي ص 88-91.

43)-ابن الخطيب م س ص 90.

44)-الوزلن ج الاول ص 260.

45)-نفسه ص 186-201.

46)-نفسه ص 185-186-218.

47)-مجهول:"الاستبصار في عجائب الامصار" نشر وتعليق ذ.سعد زغلول عبد الحميد دار النشر المغربية 1985ص 188.

48)-الوزان ج الاول ص 169.

49)-مجهول الاستبصار م س ص 210.

50)-الوزان م س ص 92.

51)-نفسه ص 186.

52)-حول شجر الاركان وخصائصه يمكن الرجوع الى Louis Emberger :Les Arabes du Maroc et comment les reconnaitre Paris 1938 pp.271-et S.

53)-البكري م س ص .162الاستبصار م س ص212.

54)-ابن خلدون كتاب العبر وديوان المبتدأ والخبر ...الطبعة الثانية بيروت 1408/1988 الجزء السادس ص 356.

55)-الادريسي م س ص 81.

56)-الوزان ج الاول ص 89.من المرجح أن يكون هذا الطعام هو ما يعرف عند السوسيين "بأملو" ويكون أيضا من زيت الأركان واللوز.وللمرحوم المختار السوسي قصيدة في وصف أملو.

57)-A.Laroui op cit p 113.

58)-الوزان ج الاول ص 62-63.

59)-محمد بن غازي:(ت 919هـ):الروض المتون في أخبار مكناسة الزيتون" تحقيق ع.بن منصور الطبعة الثانية الرباط 1988.

60)-الوزان م س ص 134-279.

61)-الادريسي م س ص 76-77.

بعض أصناف التمور كالبرني وأرار كان رائجا في العصر الوسيط لم يعد له أثر.وحول استعمالات التمور الغذائية والطبية يمكن الرجوع الى

Jamal Bellakhdr : La Pharmacopeé marocaine traditionnelle St Etienne 1997 p410-411

62)-البكري ص 162،الاستبصار ص212 ،محمد عبد المنعم الحميري (ت726 هـ) "الروض المعطار في اخبار الاقطار بيروت 1975 ص 71.

63)-الادريسي ص 97،الوزان م س ص 109.

64)-الوزان ص ص 156-184-197-217 حمل الجمل يساوي 237 كيلو غرام .

65)-ابن رزين م س ص 28-29-32-34-41.

66)-البكري ص158،الاستبصار 216 الحميري ص 63.

67)-البكري م س ص 164.

68)-البكري ص 170،الادريسي 74،الاستبصار ص213 الحميري ص584.

69)-الوزان ص 48-49.

70)-البكري ص 165.

71)-باستثناء الخنازير التي لم يعد لها ذكر منذ دخول الاسلام إلا ما كان من أمر حاميم الذي تنبأ ببلاد غمارة في الريف (بداية ق 4هـ/10م)فأحل لهم أكل لحم انثى الخنزير بدعوة أن القرآن انما حرم ذكورها،كما حرم عليهم البيض والحوت حتى يذكى (البكري ص 100).

72)-البكري ص ص 107-109-110-112.

73)-الادريسي ص 75-79-92.

74)-مجهول الاستبصار ص 177-187.

75)-الوزان ص 84-110-258.

76)-الادريسي ص 87-89.

77)-ابن الخطيب م س ص 89.

78)-الوزان ص 122.

79)-نفسه ص 197.

80)-البكري ص 153.

81)-نفسه ن س،الادريسي ص 82-83،الاستبصار 207

82)-الوزان ص 187.

83)- روجيه لو تورنو:فاس في عصر بني مرين،ترجمة نقولا زيادة بيروت 1967 ص 130.

84)-العباس بن ابراهيم م س ص 340،كان هذا الشيخ يطعم الفرد حسب طعام طبقته.

85)-حول هذه الالوان من الاطعمة وكيفية تحضيرها انظر ابن رزين في كتابه "فضالة الخوان" من ص55 الى 90.

86)-قارن ابن رزين ص 56 و Zette Guinaudon Franc : les secrets des cuisines en terre Marocaine Paris 1981 p 184.

87)-قارن بين ابن رزين ص 56 و Zette Guinaudon ibid pp 101-102

88)-الوزان ص 187-191.

89)-ابن رزين 101-102-103-104-105.

90)-نفسه ص 129-130.

91)-الوزان ص 200.

92)-ابن رزين ص 53.

93)-الوزان "وصف افريقيا" ج الثاني ص 98،محمد بن غازي الروض المتون ص 61.

94)-ابن رزين ص 98.

Ibn Alzayyat op.cit.p.177.-(95

96)-الوزان ج الاول ص 186.

97)-نفسه ص 201.

98)-نفسه 87-88.

99)-الادريسي ص 89 و .Jamal Bellakhdar op.cit.p.562

100)-الوزان ج الثاني ص 120-276.

Ibn Azayyat p.91.-(101

102)-الوزان ج الاول ص 128.

103)-انظر ابن رزين ص ص 90-91-92-93 وقارن مع Z.GUINAUDON PP 4-10-105-106

J.Brignon,A.Amine,B.Boutaleb,G.Martinel,B.Rosenberger,M.Terasse Histoire du-(104
Maroc , Paris Hatier 1968 p 24-25.

105)-الادريسي م س ص 91 -محمد بن القاسم الانصاري السبتي اختصار الاخبار عما كان بثغر سبتة من سني الآثار
تحقيق ع بن منصور الرباط 1983 ص 64.

F.Braudel: la Méditerraneé : l'espace et l'histoire Flammarion 1993 p 54.-(105

Mohamed Cherif : Ceuta aux époques Almohade et mérinide,Paris 1996 p 165.-(107

- عن كيفية تحضير المروج انظر ابن رزين ص 133.

108)-الوزان ج الاول ص ص 252-253-256.

109)-لاحظ ذ.محمد الناصري أن هذه العادة الغذائية ما زالت قائمة في الريف الذي ينفرد بها الى يومنا هذا انظر :

Le littoral méditerraneén et son arrière pas in Jbala : Histoire et societé Paris 1991 p 53.

110)-الجزيائي م س ص 35.

111)-الاستبصار ص 184،الجزيائي ص 39.

112)-الاستبصار 185.

113)-ابن رزين:انظر الفصل الاول من القسم الخامس من ص 132 الى ص142 .

114)-ذكر احد الاختصاليين في المطبخ المغربي أن السمك بالعسل ما زال يستعمل في منطقة اسفي بحيث يقلى حوت شيق أو أبو مريئة murène في زيت الاركان ويطفئ في العسل انظر :

A.Bargache : l'Art culinaire in Civilisation marocaine Casablanca 1996 p 284.

115)-الادريسي ص 91 الوزان ص 187.

116)-.Ibn Azayyat op cit p 91-139-171

117)-العباس بن ابراهيم م س ج التاسع ص 383-384.

118)-مجهول "بلغة الامنية ومقصد اللبيب فيمن كان بسبتة في الدولة المرينية من مدرس واستاذ وطبيب" تحقيق ع بن منصور الرباط 1984ص 25.والبلاذر : "دوباج" النخبة المثقفة،وهو ثمرة شجرة تستعمل لتقوية ملكة الحفظ والذاكرة.أورد الكاتب المجهول الكيفية التي تناول بها الحميري البلاذر بحيث نقعت حباته في الماء مع القمح،وأطعمت دجاجة بهذا الحب مدة،ثم بعد ذبحها وطهيها أكل لحمها وشرب مرقها،وهو واقف عاريا في صهريج مملوء بالماء الخ (نفسه ص 25) لكن سوء استعماله لا يخلو من مخاطر صحية كالاصابة بذهول يشبه الجنون كما حدث للمؤرخ العربي احمد البلاذري الذي توفي سنة 279هـ/892م.

119)-الادريسي ص 92.

120)-الوزان وصف افريقيا ج الثاني ص 126، ج الاول ص 276.

121)-البكري ص 109.

122)-الادريسي ص 85.

123)-الوزان ج الاول ص 160.

124)-نفسه ص 175-194.

125)-البكري ص 170.

126)-الوزان ج الاول ص 48.

127)-نفسه ص 257.

128)-البكري ص 110،الاستبصار ص 189.

129)-ابن الخطيب م س ص 90.

130)-ر.لوتورنو م س ص 97.

131)-الوزان ج الاول ص 184-185.البطة Botta كيل ايطالي قدره 938 ليترو و 465 سنتيليتر

Ibn Azayyat op.cit.p.321.-(132

133)-الاستبصار ص 212،وجاء فيها أن ماء قصب السكر هو اكثر شراب اهل مدينة ايجلي

134)-الادريسي م س ص 74 و Ibn Azayyat p 309

135)-احمد بن دريس القرافي (ت 684 هـ/1285م) ،الذخيرة ج الرابع بيروت 1994 ص 117

136)-ابو الوليد بن رشد (ت595هـ) "بداية المجتهد ونهاية المقتصد" ج الاول دار الفكر د ت ص 345.

137)-احمد الناصري: الاستقصا الدار البيضاء 1954 ج الثاني ص 13.

138)-الوثائق:مجموعة وثائقية دورية تصدرها مديرية الوثائق الملكية المجموعة الاولى الرباط ص 258.

139)-الادريسي م س ص 79 وفيها أورد كيفية تحضيره.

140)-الاستبصار ص 211.

141)-الوزان وصف افريقيا ج الاول ص 183-215.

142)-نفسه ص 253-254-276.اشتهر يهود صفرو ومكناس ودمنات وغيرها بصنع خمرة " ماحيا" MAHIA من التين والتمر أو العنب انظر:. Vivian et Nina Moryoussef : la cuisine juive marocaine , Paris 1983 p 168

143)-الوزان ج الاول ص 263-264-259.

144)-حسين مؤنس:تاريخ المغرب وحضارته المجلد الثاني بيروت 1992 ص 119.

- CH.A.Julien : Histoire de l'Afrique du Nord T II Paris 1964 p 123.
- A.Laroui op.cit.p 201.

145)-مارمول كربخال "افريقيا" الرباط 1988 ج الثالث ص 178.

146)-الوزان ج الاول ص 198.

147)-الوزان ج الاول ص 76.

Montaigne : journal de voyage Ed de Fausta Garaini Gallimard 1989 pp 195-196-313.-(148

F.Braudel : Civilisation materielle p 154.-(149

150)-ليفي بروفنسال م س ص 56،العبادي:ص 141-142.

151)-ابن رزين ص 53-55 توجد بكثرة في المغرب اشجار البقس تصنع من اخشابها ايضا الامشاط

F.Braudel op cit p 174 -(152

- جاء في نفس الصفحة أن الرحالة الانجليزي طوماس كريات TH.CORYAT الذي زار ايطاليا في مطلع القرن السابع عشر اعجب باستعمال الشوكة،فعمل على ادخالها انجلترا،أما الكاتب الفرنسي مونتين MONTAIGNE -عاصر ليون الافريقي-فكان يتجاهل استعمال الشوكة،ويسرع في الاكل لحد أنه كان يقضم أصابعه،واحتفظت حنة النمساوية (1601-1666) ANNE D'AUTRICHE زوجة لويس الثالث عشر بعادة غمس اناملها في اطباق اللحم.

- وعلينا أن ننتظر الى أواخر القرن التاسع عشر لتظهر الشوكة والسكاكين عند برجوازيين من فاس.لكنها حالة استثنائية كما لاحظ العروي في : LES ORIGINES SOCIALES ET CULTURELLES DU NATIONALISME MAROCAINE 1830-1912 Paris 1980 p 33 .

153)-الادريسي م س ص 78-86-87 من الطريف أن ابن رزين أورد في كتابه كيفية تهيء طبق الجراد ....(فضالة الاخوان ص 185).

154)-ذ.محمود اسماعيل: "الخوارج في المغرب الاسلامي" بيروت 1976 ص 204.كان أكل الكلاب شائعا بشكل عادي خارج مثل هذه الظروف والمسغبات،في مناطق شاسعة من الصحراء،وهي عادة غذائية موغلة في القدم.ذكر البكري وغيره أن أهل سجلماسة كانوا يسمنون الكلاب ويؤكلوها.لكن هذه العادة الغذائية تراجعت بشكل كبير،خصوصا أن النبي (ص) نهى عن اكل كل ذي ناب من السباع كالاسد والذئب والكلب...

155)-احمد الناصري:الاستقصا ج الاول ص 225.

156)-مجهول: الحلل الموشية في ذكر الاخبار المراكشية.حققه ذ.سهيل زكار و ذ.عبد القادر زمامة الدار البيضاء 1979 ص 137-138

157)-ابن خلدون م س ج السابع ص 128.

158)-القرني م س ص 109.

159)-محمد الانصاري السبتي (كان حيا سنة 825هـ/1444م) م س ص 42.

160)-الوزان ج الاول ص 194-214.

مسألة الخمور في تاريخ المغرب الوسيط

ذ.محمد عمراني*

يطمح الموضوع إلى فهم البنية الإقتصادية التي شكل الخمر أحد العناصر المنشطة لها،كما أنه يفسح المجال للتعرف على الانعكاسات المباشرة لانتشار ظاهرة الخمور على الحياة الاجتماعية. وتبقى الأسطغرافية المغربية المطلع عليها قاصرةعن إشباع نهم الباحث في هذا المجال لأن تعاملها مع الموضوع يأتي في غالب الأحيان عرضا.و لم تهتم به إلا كتابات مباشرة قليلة،مثل كتاب" قطب السرور في أوصاف الأنبذة والخمور" للرقيق القيرواني(1).

إن موضوع الخمر لا زال بكرا،ويستوجب بحثا معمقا من أجل الوصول إلى نتائج من شأنها أن تكشف عن بعض المسكوت عليه في حياة العصر الوسيط المغلفة بالإطار الديني الذي يحول دون طرق أبواب هذا الموضوع وأشباهه من المواضيع.

-زراعة الكروم وموسنا عتها.

يحيط البحث في زراعة الكروم في تاريخ المغرب خلال العصر الوسيط بمجموعة من المشاكل،ترتبط بالتقنيات المستعملة في هذه الزراعة والمساحة المخصصة لها.ويبدو أن اهتمام المغاربة بزراعة الكروم كان منذ زمن طويل ،فشارل أندري جوليان(2) يشيرإلى أن الإمبراطورية الرومانية راقبت زراعة الكروم خلال القرن الثاني الميلادي بشمال افريقيا،لكن رغم ذلك استمرت هذه الزراعة وواصل السكان الاهتمام بها.ومن العوامل الطبيعية التي ساعدت على زراعتها توفر المغرب على شبكة مائية هامة،وتربة فتية وغنية.

انتشرت زراعة الكروم في معظم أقاليم المغرب الوسيط،وتختلف كثافتها من منطقة لأخرى،حسب اهتمام السكان،والمعطيات الطبيعية مما ميز كل منطقة بنوع معين من الأعناب،ويقول الادريسي(3) في هذا الصدد"في هذا الجبل-أي تنمل-من الفواكه التين الكثير...وفيه العنب المستطيل العسلي الذي لا يوجد في

---

* أستاذ باحث من وحدة

أكثره نوى"بالإضافة إلى الاستهلاك المباشر كانت كمية كبيرة من هذا العنب تجفف لتزبيبها نظـــرا لإقبـــال الملوك عليه"(4) كما انتشرت زراعة الكروم ببلاد السوس(5) ويقول صاحب الاستبصار(6) أن هذه الزراعة تمارس على واد ماسة. وعلى سفوح جبال درن الباردة،اهتم السكان بغرس الكروم نظرا لأهميتها في حيـــاتهم اليومية. لأن أكثر عيشهم" إنما هو من العنب والزبيب والرب (بضم الراء المشددة)"(7) ويلاحظ أيضا أنـــه تحول كميات منه إلى خمر يسمى في هذه المناطق "الرب".واهتم سكان مراكش كذلك بزراعة الكروم كما يشير البكري(8) أن منطقة سجلماسة أيضا كانت بها " كثير من الأعناب"تحول كميات كبيرة منها إلى زبيب ".وفي منطقة هسكورة اهتم الفلاحون بزراعة الكروم إلى جانب الأشجار الأخرى"والكروم فيها معروشة إلى جذوع الأشجار"(9) وتعطي هذه الكروم نوعا من العنب الأحمـــر اللـــون"يســـمى بلغـــة البـــلاد بيـــض الدجاج"(10)مما يدل على كبر حجمه،كما أن أهل هذه المنطقة يزببون جانبا من هذا المنتوج "ومن عـــاداتهم تجفيف عنب دي لون ومذاق عجيبين"(11).وفي إقليم تامسنا حسب تقسيم الحسن الوزان-تسود هذه الزراعة في عدة مناطق كتادلا (12)وأنفا(13) وعلى ضفاف نهر كبير في منطقة الصويرة.وكلما اتجهنا نحـــو الشمـــال ازداد الاهتمام بزراعة الكروم كما تتبث المعلومات المتوفرة حول مجموعة من المناطق كمكناسة وفاس وغيرها من المناطق الأخرى.فقد أولى سكان مكناسة اهتمامهم لزراعة الكروم واعتمدوا في ذلك على السقي.وتنتـــج هذه المنطقة نوعين من العنب وبكميات كبيرة "وفيها أنواع من العنب الأبيض والأسود كثير طيب يطبخ ولا يزبب"(14)وقد تدعم الإنتاج بالإضافة إلى المساحة المسقية بزراعات بورية وفرت نوعا جيدا من العنب"وكان العنب البعلي بها في غاية من الطيب"(15).و كان هذا النوع من العنب لا يجفف وكانت كميات هامة منـــه تحول إلى خمور(16).اعتمادا على النوع الابيض الشديد الحلاوة "لا سيما الأنثى منه ويذكر أنه من قوتـــه لا يستحيل خمرا إلا بعد اعتدال الزمان"(17).و تمتعت فاس ونواحيها كذلك بسيادة الإنتاج على الأنهار كإيناون حيث "تكثر البساتين والكروم على طول النهر"(18)، كما أنها تسود في مناطق أخرى كصفـــرو(19).وتكـــاد تكون كل الأراضي الصالحة للزراعة مغروسة بكروم تنتج أجود العنب وقد كانت أحلى ما ذاقـــه الـــوزان حسب ما جاء في كتابه(20).ويتبين أن المساحة من مكناس إلى فاس كانت مليئة بحقول الكروم،الشيء الذي ساعد على إحداث حركة تجارية نشيطة له من الحقول نحو مراكز الاستهلاك،ويذكر التادلي (21)أنه كـــانت تقام مجالس مزايدة لبيع العنب وخاصة في سلا رغم أنها لم تكن تنتج كميات كبيرة منه .وقد بلغ في فـــترات الرخاء خلال العصر المريني "درهم ونصف للربع"(22) كما شكل حسب الحسن الوزان مصدر عيش لكثـــير من العائلات.وفي اتجاه الشمال في ناحية الهبط غرس السكان مساحات مهمة على سفوح الجبـــال كجبـــل تغات(23)ومنطقة الحمر(24)ويقول الوزان عن سبتة"في ظاهر المدينة أملاك فخمة ...لا سيما في مكان يدعى بنيونس لكثرة ما غرس فيه من كروم"(25).وانتشرت زراعة الكروم كذلك في الريف نظرا للتساقطات الوفيرة والجو البارد.وقد كون العنب في بعض المناطق مصدر العيش الأساسي للسكان." فسكان جبال بني منصـــور

فقراء لأن جبلهم لا ينتج غير العنب"(26)،أما سكان بني وليد ف"أغنياء إن لهم كروم كثيرة ذات عنب أسود"(27)ويرجع غنى هؤلاء بالأساس إلى الاتجار في الزبيب الذي ينقلونه في اتجاه فاس.وعلى العموم يبدو من خلال الإشارات التي يوردها الحسن الوزان أن الإنتاج كان متوفرا في كل الريف ومن المناطق الأخرى التي وجدت بها الكروم،جبل بني جنفن حيث "كميات ضخمة من العنب"(28)،وتنطبق نفس الخاصية على الكثير من المناطق الأخرى على طول سفوح جبال الريف.أما تازا فكانت تنتج ثلاثة أنواع من العنب"وكروم تعطي محصولا طيبا من العنب الأبيض والأحمر والأسود"(29)،وكانت كمبات منها تعصر لصنع الخمور،وفي شمال تازة تغطي الكروم سفح جبل البرانس الذي يوجه للإستهلاك المباشر،لأن أهل هذا الجبل وكذلك جبل مكاصة لا يشربون الخمر ولا يعصرون العنب الأسود الذي ينتجونه(30).

بعد هذا التتبع لخريطة إنتاج الكروم بالمغرب الوسيط حسب ما جادت به المادة المصدرية المطلع عليها،يتضح أن زراعتها كانت كثيفة بالمنطقة الممتدة من مكناس في اتجاه فاس وناحية الهبط وناحية تازة.أما أقاليم المغرب الأخرى وإن وجدت بها زراعتها فإن أهميتها كانت تتفاوت حسب الظروف الطبيعية السائدة ودرجة اهتمام السكان بها.وبخصوص العينات أنتج فلاحو هذه الفترة أنواعا مختلفة من الأعناب،فثمة الأبيض الذي كان عاما في جميع المناطق و العنب الأسود الذي كان ينتج في أيشتوم وبني وليد وجبل بني يدر بالريف،كما كان ينتج هذا النوع أيضا في تازا ومكناس،أما العنب ذو اللون الأحمر فكان ينتج بمناطق هسكورة وتازا وغيرها.

و فيما يخص الاستهلاك تفيد المصادر المعتمدة أنه كان يتم على ثلاثة مستويات:

1-الاستهلاك المباشر مع التسويق.

2-التجفيف:ويؤكل زبيبا كما أنه يدخر على طول السنة و يتم تسويقه في جل المناطق حتى أن جبل تنمل كان ينتج زبيبا معروفا على الصعيد المغربي آنذاك(31).

3- أما المستوى الثالث فكان تحويله إلى خمور مختلفة الأنواع.

لم تحظ صناعة الخمور بأي اهتمام من طرف الدارسين الذين تناولوا بالدراسة اقتصاد تاريخ المغرب،واكتفى عز الدين موسى(32)الذي عنون إحدى العناصرفي كتابه "بصناعة الخمور"بالحديث عن الاستهلاك ومراكز صناعة الخمور،ومن الأكيد أن ذلك قد يفسر بندرة المادة المصدرية،كما قد يعود إلى أن صناعة الخمور كانت تدخل في إطار المحظورات.

إن المعلومات التي سمحت المادة المصدرية بالتعرف عليها هزيلة جدا لا ترقى إلى مستوى العنوان المخصص لهذه الفقرة.فالتقنيات التي اعتمدها عاصرو الخمر جد متواضعة،وربما يرجع ذلك لكونها صناعة منزلية(33)تقوم بها العائلات لاستهلاكها الشخصي(34).يطلعنا البكري عن طريقة صناعة الخمور بسوس،وتدل على أنها كانت تخضع لدقة كبيرة في الصنع حتى لا يحدث أي خلل في جودة المادة

المصنوعة.والنص الذي يورده البكري(35)هو أقدم نص متوفر لدينا عن صناعة الخمور حسب المادة الـــتي تم الاطلاع عليها وفيه يقول:"وبالسوس عسل يفوق عسل كل الأمصار يلقي النبيذيون على الكيل الواحد منــه خمسة عشرة كيلا من ماء فحينئذ يأتي شرابا وإن كان أقل من ذلك بقي حلوا ولا ينحل إلا في الماء الشديــد الحرارة،لونه لون الرماد"وإن كان هناك اختلاف حول اللون حيث أن صاحب الاستبصار يذكـــر أن"لونــه أخضر في لون الزمرد"فإن البكري وصاحب الاستبصار يتفقان حول الطريقة المتبعة في التحضير ويلاحـــظ أن الماء (15 كيلا)والعسل (كيل واحد)شكلا المادتين الأساسيتين في هذه الصناعة.أما التقنيـــة الثانيـــة فكـــانت منتشرة في جبال درن،ويبدو أنها تتطلب وقتا أطول من التقنية الأولى،حيث يتم طهي عصير العنب حتى ينقص منه الثلث ومن المحتمل أن ذلك كان يتم في قدور كبيرة لتلبية الحاجيات اليومية لأن الموحدين خاصة كـــانوا يعتبرون هذا النوع المسمى "الرب"حلالا إلى حدود فترة يعقوب المنصور،وكان يروج في الحفلات الشعبية التي كان يقيمها الخلفاء(36)والتي تستهلك فيها كميات كبيرة.أما تناوله فلم يكن مباشرا بل كانت تضاف إليـــه كميات من الماء .يقول الادريسي عن فعالية الرب"...وشرابهم المسمى أنزيز وهو حلو يسكر سكرا عظيمـــا ويفعل شاربه ما لا تفعله الخمر لمتانته وغلظ مزاجه"،وحول طريقة صناعته يقول:"وذلك أنهم يأخذون مـــن عصير العنب الحلو فيطبخونه بالنار إلى أن يذهب ثلثه ويزال عن النار ويرفع ويشرب ولا سبيل إلى شربه إلا أن يخلط بمثله ماء"(37).كانت القاعدة تتطلب أن يتبخر الثلث من عصير العنب الجيد،أما العنـــب الـــرديء فكان يجب أن تنقص منه نسبة الربع.وفي رجز يقع في نحو 1333 بيتا من نظم أبي عثمان ابن الشيخ أبي جعفر بن ليون التيجي نجد وصفا مماثلا،لكيفية صنع الرب ومنه:

الـــرب صفـــو مـــــاء العنب	بعـــد قـــعود ثـــقلـــــه المجـــــتنـــــــــــب
للثلث في الطيب أو للربع	في العنب الرديء ذا الباني واع
وأطبخه مع ماء يزاد وتزال	رغوتــــــه مدة طبخـــــــه اتــــــــــصال

و لم تتوفر لدينا عن صناعة الخمور في العصر المريني أي معلومات من المصادر المطلع عليها،ولكـــن تتوفر إشارات عن أماكن الصناعة(38)"...ومن غلوهم فيه أنهم يقولون أنه يستصبح بخمره"(39)كما أنه كان يعصر في ناحية الهبط والريف(40)،واشتغل اليهود خاصة بهذه الصناعة في منطقة تازا"ويعصر منه اليهود الذين لهم خمسمائة دار في المدينة خمرا في غاية الجودة يقال أنها أجود خمور هذه الناحية كلها"(41)،إضافة إلى الخمور المحلية استهلك سكان المغرب الوسيط خمورا مستوردة من الخارج(42)في إطار العلاقات التجارية بين المغرب ودول البحر الأبيض المتوسط لكن المراجع الأجنبية المطلع عليها لم تكشف عن الأنواع التي كـــان المغـــرب يتزود بها علما أنها كانت موجهة أصلا للمسيحيين المقيمين به كالجنود والتجار.

تجارة الخمور.

ربط المغرب خلال العصر الوسيط علاقات تجارية مع دول البحر المتوسط،سمحت بخلق رواج شمل مختلف البضائع الفلاحية،وكانت الخمور من أهم البضائع التي صدرها الأوربيون في اتجاه المغرب،فكان الجنويون والمرسيليون والبنادقة...وغيرهم يترددون على شواطئ سبتة ووهران وتونس وبجاية(43)،حاملين معهم كميات هامة من الخمور لبيعها للمسيحيين المقيمين بالمغرب من تجار وقناصلة وجنود،وربما حتى للسجناء(44).وكانت هذه الخمور تباع في الفنادق التي كان يتخذها التجار الأوربيون مقرا لهم.وفي إطار تنظيم هذه التجارة التي بدأت تغزو المغرب سمحت اتفاقية 1228م/625هـ التي أبرمت مع مرسيليا كراء محل واحد لبيع الخمور للمسيحيين وحدهم(45)،.وتشير إحدى النوازل الفقهية إلى أن المسلمين كانوا يحصلون على الخمور من المسيحيين الذين كانوا يتمتعون بحرية تناولها.وقد حاول الفقهاء إصدار فتاوي تكره بيع الكرمة للمسيحيين والذين يعصرون بها الخمر(46).ولكن محاولاتهم ذهبت سدى أمام توطد العلاقات التجارية المغربية الأوربية،بل إن تجارة النبيد سرعان ماخرجت من الفنادق المسيحية لتوزع في عدة مدن،بشكل سهل ترويج الخمور اليونانية والإسبانية في أنحاء المغرب بشكل علني(47).وتكشف الاتفاقية السابقة الذكر،أن الخمر كان يباع في سبتة كغيرها من الموانئ الأخرى بالتقسيط والجملة"وكان بإمكان المسلمين كغيرهم من المسيحيين التزود علانية بما يحتاجونه من خمور"(48)،وكان يوجد بتونس وبجاية ومدن أخرى فندق يسمى "فندق الخمر" يباع فيه الخمر بترخيص من الملك وبمراقبة من رحاله.

إذا كانت المراجع التي تم الاطلاع عليها لا تكشف عن أنواع الخمور ولا عن الكميات التي كانت تصدر في اتجاه المغرب،فإنها تثير مشكلا آخر يتعلق بالموارد المالية التي كانت تحصل عليها الدولة عن طريق الضرائب الجمركية التي كانت تفرضها على المواد الأجنبية الداخلة إلى المغرب ومن بينها الخمور،فقد سمحت السلطة في تونس لتاجر من البندقية تعهد بدفع أموال مسبقة بجباية ضريبة الخمور بنفسه(49).وتجدر الإشارة إلى أن الخمور كانت تقدم في إطار "رشاوي"للمراقبين إضافة إلى الضريبة التي كانت تصل إلى 5% على المنتوجات الأجنبية(50).ومع تطور الأحداث وازدياد التغلغل التجاري المسيحي في الأقاليم المغربية و الاقبال الكبير على هذه المادة خاصة في تونس،دخل التجار في منافسة حول احتكار تجارة الخمور مما كان يدر على الخزينة التونسية أموالا هامة(51).

وأما فيما يخص الأثمان التي كانت تباع بها الخمور فتفيد بعض المعلومات المتوفرة أن الخمر الاسباني بيع في تونس، سنة 1287م ب 2 besant *وفي سنة 1290م بيع بأكثر من ذلك.وقد بلغت أثمان الخمور في تونس ضعف ما كانت عليه في كتلونيا(52).وحسب ليون الإفريقي كان الخمر يباع كمادة عادية إلى جانب المواد الأخرى خلال السوق الأسبوعي الذي كان يقيمه سكان بني أحمد في الريف(53). كما انتعشت تجارة

الخمور في فاس حيث كان الاستهلاك مباشرا.من المؤكد أن المادة كانت متوفرة والاقبال عليها واضح ، رغم محاولات الفقهاء الحد من ذلك والتخفيف منه.

جاء تعامل المصادر المغربية مع ظاهرة الخمور هامشيا،و لم تكلف نفسها عناء الخوض في هذه الآفة وخاصة في الفترة المرابطية(54).إذ تجمع بعض المصادرعلى أن عهد يوسف بن تاشفين كان عصر نقاء فـــهذا الرجل الذي كان حديث العهد بالحياة المدنية، لم يتطبع بحياة البذخ رغم أن حاشيته بدأت تبحث عن اللـــذة وتدفعه لذلك و يورد المقري نصا في غاية الأهمية يطرح مجموعة من التساؤلات حول حاشية يوسف التي سال لعابها أمام الحياة الماجنة التي كان عليها المعتمد بن عباد"وكان مع ابن تاشفين أصحاب لا ينبهونه على حسن تلك الحال وتأفلها وما هي عليه من النعمة والإتراف ويغرونه باتخاذ مثلها،ويقولون له،إن فائدة الملك قطـــع العيش فيه بالتنعيم واللذة كما هو المعتمد وأصحابه"(55) غير أن ابن تاشفين كان "داهية عاقلا مقتصـــدا في أمور غير سالك مسالك نهج الترف والتأنق في اللذة والنعيم أذهب صدر عمره في بلاده الصحراء في شظـــف العيش"(56) وعلى العكس من هذا سادت في عصر علي بن يوسف عـــادة شـــرب الخمـــر وتفشـــت في المجتمع(57)ويذكر ابن خلكان(58)أن المهدي بن تومرت اتهم المرابطين بشرب الخمر بحضور علي بن يوسف الذي اكتفى بدمعة تحصر وندم على ما آلت إليه الدولة من رذائل،فحتى العلماء لم يسلموا من هذه العادة التي تجذرت وأصبحت ظاهرة اجتماعية مألوفة(59)،وقد اضطر القاضي أبي الفضل إلى جلد الفتح بن خاقان الذي دخل بمجلس القاضي سكرانا"وذلك أنه قصد الى مجلس قضائه مخمرا-أي ابن خاقان-فشم بعض شهود المجلس من رائحة الخمر فأعلم القاضي بذلك فأمر به فاستثبت في اســـــتنكاهه وحـــد حـــدا تامـــا"(60)،وذكـــر بوتشيش(61)أن الفتح بن خاقان أرسل رسالة إلى أحد القضاة يناشده الحد من هذه الظاهرة التي لم يسلم منها هو نفسه.وإذا كانت الفئات الأرستقراطية تتناول الخمور معبرة عن مستوى البذخ والعيش الرفيع فإن العامة كانت تتناول الخمور تعبيرا عن الرفض والمعاناة والصعوبات التي اعترضتها في حياتها اليومية(62)،فحين سأل القاضي ابن حمدين أحد المدمنين"ما شأنك أيها الشيخ فقال:ياأخي فساد الزمان ومجافاة الإخـــوان ومعـــاداة العوام هذا شأني،فقال لهم أعرف هذا مجنونا أرسلوه"(63)،فهذا القاضي لم يتخذ أي إجراء تجاه هذا الشخص وكأنه يبدي تفهما للأوضاع،واقتنع بهذه المعطيات العامة التي كانت تعم المغرب والأندلس بشكل عام والـــتي كانت نتاجا للتطورات الاجتماعية والاقتصادية التي آلت إليها الدولة.

ويلاحظ من خلال تتبع النوازل الفقهية التي تعطي انطباعا حول هذه الظاهرة و تكشـــف بعـــض الغموض الذي ساد المصادر التاريخية العامة، أن المستفسرين كانوا يحاولون ايجاد ثغرة في التشريع الإســـلامي من أجل تبرير شرب الخمر ولو باللف والتحايل،ففي أحد أجوبة ابن رشـــد(64) عـــن إحـــدى الأسئلة قال:"تصفحت سؤالك الواقع في بطن هذا الكتاب ووقفت عليه والسؤال:هل الخمر محرمة العـــين أو محرمـــة الذات؟سؤال فاسد لأن الخمر هو ذاتها".ويظهر أن القاضي تنبه إلى التحايل حين قال"سؤال فاسد"لأن صاحبه

لم يرد من ذلك سوى إيجاد مبرر كيفما كان لكي يضفي الشرعية على تناول الخمر،فالمالكية المذهب الرسمي للمرابطين كانت تحرم شرب القليل أو الكثير(65)منها.

و لم يقتصر تناول الخمور على الذكور فقط بل طال حتى المرأة المرابطية "واستولى النساء على الأحوال وأسندت إليهن الأمور وصارت كل امرأة على أكبار لمتونة ومسوفة على كل مفسد وشرير وقاطع سبيل وصاحب خمر وماخور"وإن كان النص لا يشير إلى الاستهلاك المباشر فإنه على الأقل يؤكد بأن النساء اللواتي يتمتعن بالامتيازات صرن يحمين أصحاب الخمور.

اكتسبت الخمور شعبية كبيرة و لم تعد تشرب لتجاوز الأزمات،بل أضحت تقرن بالفرحة والاستمتاع،ويستشف من إحدى الفتاوي التي أوردها الونشريسي(66)أن الخمور كانت تشرب في الأعراس التي كانت تستضاف إليها المجموعات التي تنشط العرس بالرقص والغناء(67) وبلغ الأمر بالسكارى إلى قذف المقدس(النبي-الله-الدين).كما ادعى البعض الألوهية مما دفع بالفقهاء إلى إصدار فتاوي في هذا الشأن لتأديب المدمنين(68)سواء العاديين أو حتى القائمين على الأمن كرجال الشرطة(69)الذين تورطوا هم أيضا في هذه العادة

وقد تسببت هذه الظاهرة الاجتماعية في شجارات وخلافات عائلية،ويذكر الونشريسي(70)في هذا الصدد أن خلافا نشب بين الزوج وصهره بعدما تبين أن الزوج يتناول الخمر ويجالس أهل الدنايا مما دفع بالأب الورع الحافظ للقرآن البحث عن حل للقضية،وتنبه النازلة إلى أن الزوجات كن يتعرضن للتعذيب الجسدي والمضايقة المادية من طرف الأزواج المعاقرين للخمر،كما كن يهن في مشاعرهن الدينية.وتقول نص الفتوى:"وسئل أبو الحسن اللخمي...عن رجل من أهل القرآن تزوج بكرا وأبوها وأخوها من أهل القرآن،وأحدث الزوج شرب الخمر ومخالطة أهل السوء،وقد كان قبل تزوج هذه الطفلة يوسم بذلك لكنه لم يجاهر به،و لم يصححه أبو الزوجة ومالها من أنواع المضرة عاجلا وآجلا وقد أراد أبو الزوجة الآن فراقها"وقد أفتى الشيخ بإمكانية التطليق،وبالإضافة إلى هذاالمشكل العائلي فإنه كان يثار من حين لآخر مشكل الإزعاج الذي كان يحدثه السكارى أثناء مرورهم في الأزقة الآهلة بالسكان(71).

ولما وصل الموحدون الى السلطة حاولوا لفت الأنظار إلى هذه الظاهرة في إطار مبدأ الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر،إلا أن محاولتهم لم تأت بنتائج إيجابية حتى على مستوى البلاط الموحدي نفسه،فابني عبد المومن محمد وأبي سعيد تورطا في تناول الخمور وحينما ولي هذا الأخير على الأندلس وجدها فرصة سانحة لإشباع نهمه من هذه المادة و لم يكتف بها لنفسه بل أجبر أشخاصا آخرين على تناولها،وفي رواية أوردها المقري(72)فإن أبي سعيد أجبر ابن جبير وهو من علماء القرن السادس الهجري على تناول الخمر رغما عنه "كتب في أول أمره-أي ابن جبير-عن السيد أبي سعيد ابن عبد المومن صاحب غرناطة،فاستدعاه لأن يكتب عنه كتابا وهو على شرابه،فمد يده إليه بكأس،فأظهر الانقباض،وقال يا سيدي ما شربته قط فقال:والله

لتشربن منها سبعا،فلما رأى العزيمة شرب سبع أكوس"ومباشرة بعد هذا الحدث المحرج لابن جبير لم رحاله في اتجاه الحج وبحوزته سبعة أكوس من النقود التي حصل عليها من أبي سعيد مقابل تناوله للخمر،وإذا كان ابـــن سعيد قد استقر بغرناطة،وغاص في المجون فإن أبا عبد الله محمد الابن الأكبر لعبد المومن أدى ثمنـــــا باهضـــا لتعاطيه للخمر.وتجمع جل المصادر وخاصة التي عاصرت الفترة كالمراكشي وابن صاحب الصلاة أن من بين الأسباب القوية التي كانت وراء عزل محمد من ولاية العهد اكتشاف أمره أمام أبيه إثر عودته من زيـــارة إلى قبر المهدي"وعند الانصراف منها في الطريق ظهر من جرحه محمد المخلوع مما وجـد عليـه في إثـر ذلـك الخلع،وذهب جانبه الصدع من شرب الخمر المحرمة وظهر السكر عليه،وذلك أنه تقيأه على ثيابـــه وأطنابـــه وسرجه وهو راكب على فرسه في المحلة على مرأى من عظماء الموحدين وأشياخهم والعـــالم مـــن المومنـــين الزائرين فصح عند الخليفة أبيه نكره وتخليطه وسكره..."(73)،كان إذن هذا التصرف من الأسباب الراجحة وراء عزل محمد من منصب ولاية العهد.وتجدر الإشارة إلى أن نفس التهمة قد وجهت إلى محمد بـــن عبـــد المومن حين كان واليا على بجاية وكان مصدرها القائد الموحدي عبد السلام"وطـــال الســـادات وضايقـــهم ونسب إليهم عند أبيهم قبائح الأفعال من الراحات والبطالات بالنهار وطول الليل...فرفع إلى أمير المومنــــين رضي الله عنه أنهم يشربون الخمر المحرمة"(74)،وقد حاول عبد المومن التيقن من الأمر فأرسل من يتجســـس عليهم،وهنا نجد أن ابن صاحب الصلاة يتحيز لجانبهم حين يقول:"فوجدوهم يأكلون طعامـــا بـــين يدهـــم مشروب مطبوخ من الرب الحلال"(75).

إن قضية محمد بن عبد المومن تدفع إلى طرح مجموعة من التساؤلات،فابن صاحب الصلاة يستعمل مصطلح "الرب الحلال"وحين يجهر أبو عبد الله محمد بسكره نجده يغير الخطاب ويســـتعمل كلمـــة"الخمـــر المحرمة"فهل هذا يعني أن الرب كان حلالا إن لم يسكر وأنه يصبح حراما إذا أسكر شاربه؟أم أن هناك نوعـــا آخر كان يتناوله السكيرون وكان محظورا وحراما؟فالمعطيات التاريخية التي تلت هذه الأحداث ستبين بأن هذا النوع من الخمر كان له مفعول الخمر المسكر الشيء الذي اضطر يعقوب المنصور إلى قطعـــه نهائيـــا ســـنة 580هـــ (76).

تم التطرق فيما سلف إلى أن الرب كان مادة استهلاكية من طرف الجميع في جبال درن مهد الثورة الموحدية.إلا أن المهدي لم يتخذ ضدرواجه أي إجراء رغم أنه منذ رجوعه في اتجاه المغرب كـــان يدعـــو إلى الإقلاع عن شرب الخمر،ويذكر البيدق أن المهدي قد أراق الخمر في البحر عندما وصل بجايـــة(77)،وربمـــا يرجع سكوت المهدي عن رب درن تأليفا للمصامدة من حوله(78)أو إجراءا موقتا ريثما يستتب له الأمر.ولا نستبعد أن يكون هذا التساهل قد فتح مجالا لتداول الخمر بشكل علني بين العامة والسادة من بني عبد المومن أنفسهم،حيث أن أبا يعقوب المنصور أجرى حفلا فخما وزعت فيه كميات كبيرة من الخمور"وقد صنع مـــا تقدمت العادة به نهر من رب ممزوج بالماء كلما أكلت طائفة قامت ومشت إلى موضع الخليفة رضي الله عنه

وسلمت عليه ودعا لها ونهضت إلى ساقية الرب تشرب وتطرب"(79).وتشير المصادر إلى أن إنتاج الـــرب في جبال درن كان موجها بالأساس إلى الاستهلاك المباشر والشخصي.وإذا كان الاحتمال واردا حول توجيــــه كمية منه نحو التسويق نظرا لوجود باب بمراكش تسمى باب الرب،فإلى أي حد يمكن أن تلبي هذه التجـــارة حاجيات السلطة الكبيرة من هذه المادة؟وصاحب النص يقول:"...صنع ما تقدمت العادة به نمر من رب"بمعنى أن الموحدين قد اعتادوا توزيع الرب في الحفلات التي كانت تشرف عليها السلطة مباشرة .

وأمام هذه المعطيات المادية حاول الغناي(80)الدفاع عن سادة الموحديــــن مبعـــدا عنـــهم هـــذه الشبهة،علما بأن النصوص تذهب إلى عكس ذلك،وإذا كان شخــــص عبــــد المومـــن لم يســـقط في هـــذه الزلات"فمن همته أن لم يخلد إلى الراحات ولا ركن إلى اللذات"(81)فلا يمكن أن يعمم الورع على الجميـــــع استنادا الى المعطيات السالفة.وتجدر الإشارة إلى أن محمود اسماعيل(82)وجه تهمة خطيرة لعبد المومن متهما إياه بحضور مجلس خمر مع حاشيته والعلماء،فهل كان هذا تحاملا على عبد المومن أم أنه خطأ في الإحالة؟

غاص الموحدون خاصة وعامة في الملذات وبشكل علني إلى عهد يعقوب المنصور الــــذي ســـيعلن الحرب ضد الرب الذي طالما اعتبر حلالا في المراحل الأولى من الثورة،فما هي الأسباب التي كانت وراء المنع المباغث الذي جاء في وقت متأخر؟فالدولة كما سبق الذكر كانت تعيش في حالة فساد اجتمـــاعي"لمـــا رأى التساوي في الانهماك والاغترار،وسمع المجاهرة بالاستهتار والتنافس في الشهوات...وجعل الأنـــذار والأعـــذار سكان السيف الصقيل،فأمر بإراقة المسكرات وقطعها،والتحذير بعقاب الموت على اســـتعمالها"(83)،وكـــان يعقوب المنصور حازما في سياسته ويذكر الناصري(84) أن العقوبات بلغت حد القتل على شرب الخمـــر،إلا أن هذه الاجراءات انتهت مع وفاته ليعود الخلفاء الضعاف إلى حياة المجون فمحمد المنتصر ت 620" لم يخرج من حضرة مراكش طول خلافته...وكانت اوامره لا تمتثل لضعفه وليانته وإدمانه على الخلاعة وركونـــه إلى اللذات(85)،وجاء حوله في روض القرطاس "فاعتكف على اللهو واللعب والخمور".ويجمل القول إن ملـــوك الموحدين الأواخر وقعوا فريسة سهلة لحياة الترف،واجتمعت بين أحضانهم عناصر اللــــهو واللـــذة فقـــادوا الإمبراطورية الموحدية إلى الإنهيار الشامل الذي مس جميع المجالات(86).تمخض عن هذه الحياة المتسمة باللهو والسهر(87)،ضعف وانكماش استغلته قوى أخرى وبما أنها وجدت مجتمعا اعتاد على شرب الخمر علانيـــة، لم تفكر هذه الدولة الجديدة في حلول زجرية لهذه الظاهرة بل سارت على ما سار عليه السلف.فقد تورط أبناء البلاط المريني في شرب الخمر،و"بلغه-أبي الحسن رضي الله عنه-وكان أعز أولاده الأمير أبو مـــــالك...أنـــه شرب...الخمر...فأحضر قاضي حضرته وأقام عليه الحد"(88)،وفعل نفس الشيء مع ابن وزيره ..قد لا نطيل البحث عن مبرر لوجود الخمر في العصر المريني لأنه لا يمكن أن تشكل هذه الدولة استثناء مع العلم أنهـــا لم تتبنى مذهبا دينيا كشعار لحملتها ضد الموحدين على عكس سابقتها التي توفر فيها هذا الشرط لكنها وقفت عاجزة عن مواجهة هذه الظاهرة الاجتماعية.لقد احتوت العاصمة المرينية حسب رواية الوزان(89)على لهـــو

غير بريء،فبالإضافة إلى شرب الخمر وبيعه بموافقة السلطة نفسها كانت تمارس ظاهرة "الدعارةالمنظمة"وفيها أيضا-فاس-دور عمومية تمارس فيها البغايا مهنتهن بثمن بخس تحت حماية رئيس الشرطة"(90)فكانت السلطة إذن تغض الطرف عن هذه الامور،لأن أصحاب هذه الأماكن حسب لوتورنو(91)كانوا يفعلون كل شيء كي لا تتعطل أعمالهم.

يتحفنا الحسن الوزان بمعلومات مهمة حول المناطق التي كانت تستهلك فيها الخمور،فناحية الهبط والريف انتشرت فيهما هذه الممارسة بشكل فاحش،والغريب في الأمر أن هناك من كان يتوفر على رخصة وامتياز لتناول الخمور دون أي مضايقة وإزعاج من السلطة"ويتمتعون-سكان إزجن-بالامتيازات التي منحهم إياها القدامى وهو السماح لهم جميعا بشرب الخمر...وليس منهم من لا يشربه"(92)،وكان سكان بادس يتناولون الخمور في بهجة ويستمتعون بأوقاتهم على أحسن ما يرام"ومازال بالمدينة زقاق طويل يسكنه اليهود وتباع فيه الخمر التي يعدها جميع السكان شرابا رائعا.ويذهب هؤلاء الناس تقريبا كل مساء يكون الجو صحوا في زوارق صغيرة للتنزه على عرض البحر والتسلي بالشراب والغناء"(93)،ورغم هذا فإن سكان الريف كانوا يعيشون في ظروف اقتصادية متردية كثمن لتناولهم العلني للخمر.فقد تحملوا مصائب الضرائب الفاحشة التي كانت تفرض عليهم كمقابل للتغاضي عنهم"وسكانه-جبل بني زرويل-فقراء خاضعون لأمير شفشاون الذي يفرض عليهم إتاوات ثقيلة بحيث لا يستطيع هؤلاء الأشقياء أن يوفروا شيئا مما يدره عليهم نبيذهم"(94).إننا الآن أمام إشكال يتعلق بالقيمة الاقتصادية التي أضحت للخمور.من ناحية لقد اتخذ منها السكان موردا ماليا،ومن ناحية أخرى وجدت فيها السلطة سيولة نقدية سهلة الجباية ولعل هذا ما دفع الفقيه أبو الحسن المليلي إلى القول:"إذا كانت الجبايات كلها حراما فأختار منها ما لا تتابعه نفس معطيه والخمر قل أن يبذل فيه أحد ماله إلا وهو طرب مسرور بوجوداته غير آسف عليه ولا متعلقة به نفسه"(95).ومن هنا لا بد من التساؤل عن شرعية الأموال التي كانت تحصل عليها الدولة من تجار الخمور،فهل كانت السلطة تبحث عن المال دون النظر إلى مصادره؟أم أنها كانت تتعمد جمع الأموال من السكيرين الذين لا يبدون أي مقاومة كذعيرة عن تناولهم الخمور دون مراقبة؟

لم تكن الخمرة مادة استهلاكية فقط بل أصبحت عنصرا أساسيا في الأغراض الادبية،فلا تستوي كثيرمن صورهم بدون ألوان منتزعة من الخمر فنجد ابن الحاج النميري(96)يصف الفرس وقد تغلغلت المعاني المنتزعة من الخمرة في وصفه: من كميت كأخته التي هي الخمرصافي العينين كأباريق تلك التي تشرح بهاالصدروإن عرق حكى حبابها لكن لا يكون به السكر وربما حرب وجرى فحصل بتلك الري،وبهذا النصر،واتسع كأسها وصدره فدام بتلك الأنس وبهذا السكر".

موقف السلطة من الخمور.

استغل الموحدون الأوضاع الاجتماعية المنحلة في العصر المرابطي،لشن حرب "دعائية" سعى من ورائها المهدي بن تومرت التنقيص من المرابطين وتاليب العامة عليهم"وأخذ يستنقص المرابطين ملوك المغرب ويطعن فيهم،وينسبهم إلى الكفر والتجسيم ويدعو إلى خلع طاعتهم...ويريق الخمر حيثما وجده"(97).فكيف تعامل الموحدون في بداية دعوتهم مع ظاهرة الخمور؟تؤكد المصادر على أن المهدي بن تومرت منذ عودته من المشرق وهو يقاوم ظاهرة شرب الخمر،وجميع وسائل الترف الأخرى،ففي فاس قام بمهاجمة حانات اللهو(98)،وفي بجاية أراق الخمر في البحر(99)،وكان يهدف من وراء هذا تهييء المجتمع لمرحلة جديدة، دشنها مباشرة عند وصوله مراكش حيث سيدخل في نقاش حاد مع المرابطين الذين اتهمهم وبحضور علي بن يوسف بالمساهمة بشكل مباشر في تردي الأوضاع الاجتماعية وبانتشار المحرمات في أوساط المسلمين"فهل بلغك-الكلام للمهدي-ياقاضي-محمد بن أسود-أن الخمرة تباع جهارا وتمشي الخنازير بين المسلمين"(100).

وأمام التقدم الكاسح للقوات الموحدية حاول المرابطون استدراك ما فات،حين عمد علي بن يوسف إلى إصدار أوامره من أجل مواجهة ظاهرة الخمور التي تفشت في المجتمع المرابطي،إلا أن هذه المحاولة كانت متأخرة أمام تقوي المعارضة الموحدية التي حاولت ضرب المرابطين بأي وسيلة.فبالإضافة إلى اتهامهم بالتجسيم وغيرها من التهم تحضر هنا تهمة لها وزن دعائي قوي،فقد اعتبر المرابطون مجرد"زراجنة"ويذهب بروفنسال إلى أن المصطلح من الفارسي الدخيل ويعني الماء الصافي أو الخمر حسب السياق(101).

حظيت إذن ظاهرة الخمور باهتمام بالغ من طرف الموحدين الاول،فقد أقام المهدي بن تومرت الحد على شخص ثبت وهو سكران(102)تنفيدا للتعاليم الإسلامية وإخلاصا لشعار الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر،كما أنه كان يطارد المخمرين بالضرب"بالأكمام والنعال وعسف النخيل"(103)،مقتديا في ذلك بالصحابة.و لم تقتصر حربه ضد الخمر على المقاومة المباشرة بل امتدت إلى المستوى النظري فقد أفرد لظاهرة الخمر"كتا ب تحريم الخمر"ضمن مؤلفه"أعز ما يطلب"والذي بين فيه مفاسد الخمر ووجوب"كسر الأواني وتحريم الانتفاع به وبنجاسته"(104).ومما يؤكد على أن هذه الظاهرة احتلت حيزا كبيرا في مشروع الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر،اعادته في وصية وفاته الحديث عنها ومطالبته بتنفيذ الحدود المنصوص عليها في القرآن والسنة(105).

لا نذهب بعيدا مع تطور الدولة الموحدية وما سيرافق ذلك من ركون إلى اللذات وتأثير الشهوات بل سنبقى مع المهدي نفسه الذي لم يفعل شيئا مع المصامدة الذين كانوا يستهلكون الخمر بشكل واسع في جبال درن،وتحضر هنا الأهداف السياسية وتتقوى أكثر،فالمهدي وعى جيدا ان الرب يشكل مادة استهلاكية لا يمكن منعها بشكل مباغث، فاقتصر على التلميح إلى عواقب الخمر الوخيمة بدل الدخول في صراع مباشر

مع المصامدة،والأكثر من هذا أشار ابن خلكان(106)إلى أن المهدي بن تومرت استعمل الخمور بهدف الإيقاع بجنود علي بن يوسف الذين كانوا يأتون الى تنمل "فأخذ عنهم العهود والمواثيـــق واطمـــأن قلبـــه ثم قـــال لهم:"استعدوا لحضور هؤلاء بالسلاح.فإذا جاؤوكم فأجروهم على عادتهم وخلوا بينهم وبين النساء وميلـــوا عليهم بالخمور،فإذا سكروا فأذنوني بهم"فمن الناحية الدينية يحد السكير بعد أن يستفيق من سكره(107)إلا أن المهدي قفز على هذا الشرط وعمد إلى قتل الجنود نهائيا.

كان الموحدون الأوائل يستمدون قوة تفوقهم في محاربة الخمور التي سادت في العصر المرابطي مـــن القرآن والسنة،وقد أبدوا في بداية حكمهم اهتماما بالغا بهذه التعاليم ولكن بقي ذلك دونما تطبيق(108).فمـــن خلال ما سبق تبين أن الخمور كانت متداولة بين أفراد المجتمع الموحدي وأن السلطة نفسها كانت توزعها في الحفلات التي كانت تشرف عليها مباشرة(109).ولقد حاول يعقوب المنصور إعادة الاعتبار إلى الجذور الـــتي قامت عليها ثورة أسلافه فهل نجح فعلا في احتثات هذه الظاهرة؟هذا ما لا يمكن الجزم به لأن العقوبات التي تلت القرارات بلغت أقصاها وهو القتل(110)،مما يعني أن الاستهلاك قد استمر بصورة ســـرية وســـينفجر الوضع مع الانحلال الذي عرفته الدولة مع مرحلة الملوك الضعاف الذين"تهاونوا في الأمور واشتغلـــوا باللـــهو والخمور"(111).وإذا دشن الموحدون مسلسل مناهضتهم للمرابطين باتهامهم بالتغاضي عن تناول الخمور فيما بينهم ،فمضمون اتفاقية مرسيليا يحمل على التأكيد أن الموحدين سقطوا في نفس المحظورات التي أخذوها على المرابطين من أجل الإطاحة بنظامهم(112).ولما وصل المرينيون الى السلطة وجدوا المجتمع منكبا علـــى اللـــهو ويجاهرا بالمحرمات،فحاولوا في بداية دولتهم التنبيه إلى هذه الفواحش والدعوة للعودة إلى الشريعة،لكن نداءاتهم بقيت مجرد آمال لم تتحقق حتى في بلاطاتهم حيث أن يوسف بن يعقوب كان مؤثرا للذاته مستترا بها عن أبيه يعقوب بن عبد الحق،وقد انتدب يهوديا للوقوف على توفير لذاته والدخول بها عليه"وكان خليفة بن رقاصـــة من اليهود المعاهدين بفاس قهرمانا لداره على عادة الأمراء في مثله من المعاهدين،فكان يزدلف إليـــه بوجـــوه الخدم ومذاهبها،فاستعمله هذا الأمير في اعتصارها والقيام على شؤونها،فكانت له بذلك خلوة منه أوجبت له الحظ عنده حتى إذا هلك يعقوب بن عبد الحق واستقل ابنه يوسف بأعباء ملكه واتصلت خلوته في معـــاقرة الندمان"(113). استغل اليهودي ابن رقاصة الفرصة "فعظمت رياسته وعلا كعبه بالدولـــة وتلقـــى الخاصـــة الأوامر منه فصارت له الوجاهة بينهم وعظم قدره بعظم الدولة"(114).ومع تطور الدولة المرينية وما تبع ذلك من ركون إلى الترف لانسجل أي رد فعل جدي إلا مع أبي الحسن المريني الذي شدد إلى حد ما على تنـــاول الخمور وقد نفذ حد السكر على ابنه وابن وزيره كما شدد المراقبة على المسيحيين الذين كان يجـــد فيـــهم المسلمون مزودا رئيسيا"و لم يبح لهم الخمر إلا ما يسوغ لهم،من ظهر عليه أنه باعه لمسلم،واستظهر به بولغ في عقوبته وجعل عبرة للمعتبرين"(115).

إن أهم نتيجة يمكن استخلاصها مع إقصاء الاستثناءات هي أن ظاهرة الخمور لم تحظ بمراقبة جيدة رغم محاولات بعض القضاة الفاشلة والتي عادت على بعضهم بمصير سيء.ويتضح ذلك على سبيل المثال- من خلال قضية أبي الحسن الصغير الذي عرف بتشدده على أهل الفسوق والمناكر،فقد سيق " إليه ذات يوم هذا الأندلسي(وهو رسول من عند ابن الأحمر إلى السلطان أبي الربيع)وهو سكران فأمر العدول...فاستشموا منه رائحة الخمر وأدوا شهادتهم على ذلك فأمضى القاضي حكم الله فيه وجلده الحد"(116).إلا أن احتجاجات الموفد الأندلسي لدى الوزير المريني حر على القاضي متاعب لم تنقده منها إلا حماية العامة له،ووقوفهم في وجه الوزير المريني عبد الرحمن بن يعقوب"فثارت العامة بهم ومرج أمر الناس وقامت الفتنة على ساق"(117)..يمكن أن نستنتج من خلال هذه الحادثة أن القضاء لم يكن يتمتع بحق اتخاذ القرار المناسب،فخلال فترات الدول الثلاث يمكن أن نلمس مثل هذه التبعية،ففي عهد المرابطين إذا تأملنا نصا لابن أبي زرع(118)سنجد أن القرار يمكن أن يتخذ من ثلاث مستويات"...ويريق الخمر-أي المهدي-ويكسر آلات الطرب من غير إذن أمير المسلمين ولا مؤامرة من أحد القضاة والوزراء"،ويورد الونشريسي إحدى الفتاوي تذهب في نفس الاتجاه حيث أن القاضي ليس من مهامه أن يتعاطى الكشف عن الخمور.

كانت الحسبة زمن المرابطين الجهاز الاساسي الذي يتولى الحفاظ على الآداب وإبادة المبيقات بالإضافة إلى أعمال أخرى،و يفهم أن محاربة الخمور كان من دور المحتسب فسكان بجاية سألوا ابن تومرت حينما أراق خمورهم في البحر"من أمرك بالحسبة"(119).أما خلال الفترة الموحدية فإن ابن عذاري يشير إلى صاحب الشرطة،فهل كانت الشؤون موكولة إلى أصحاب الشرطة دون المحتسب(120).

وعلى العموم بقيت الحسبة عاجزة عن إيجاد حل لهذه الظاهرة لأن سلطاتها لم تكن واسعة بالدرجة التي تسمح لها بالتشدد في المراقبة.وتبين احدى الفتاوي ذلك"إذا ارتفعت أصوات السكارى بالملمات المأثورة عنهم حتى سمعت من الخارج فهو للحسبة وكذا ظهور رائحة الخمر وعلم أنها المحرمة"(121).ورغم أن نفس الفتوى توضح أن مداهمة المنازل التي يشتبه فيها أمر وارد لكنه كان يرفق بمجموعة من الشروط كالحصول على أمر من السلطان نفسه،وإيجاد شهود يوثق بهم يثبتون التهمة الموجهة لمنزل ما،وفي بعض الأحيان تكون التهمة غير كافية وهناك من أفتى أنه"من اتهم بالخمر أو الزنا ووجدت الخمر أو الزانية بداره فلا يحد"(122).

الهوامش

1)-الرقيق القيرواني:تاريخ افريقيةوالمغرب:ط1،دار الغرب الاسلامي،بيروت،لبنان،1998،ص.ل.

2)-تاريخ افريقيا،الدار التونسية،حوليلية1985،ط5،ج1،ص.3.288.

3)-الإدريسي،نزهة المشتاق في اختراق الآفاق،عالم الكتب،بيروت،1989،ط1،ج1،ص.230.

4)-نفس المصدر والصفحة.

5)-نفس المصدر،ص.227،الحسن الوزان:وصف افريقيا،الرباط،1960،ج1،ص.92.

6)-مجهول،دار النشر المغربية،البيضاء،1985،ص.211.

7)-الاستبصار،مصدر سابق،ص.211.

8)-المغرب في بلاد افريقية والمغرب،مكتبة افريقيا والشرق،باريز1985،ص.148،الاستبصار،مصدر سابق،ص.201.

9)-الحسن الوزان،مصدر سابق،ص.132.

10)-نفس المصدر والصفحة.

11)-نفس المصدر ،ص.134.

12)-نفس المصدر،ص.146.

13)-نفس المصدر،ص.156.

14)-الروض الهتون،مصدر سابق،ص 6.

15)-نفس المصدر،ص.9.

16)- Khaneboubi:op,cit,p:184.

17)-الروض الهتون،مصدر سابق،ص.10.

18)-وصف افريقيا،مصدر سابق،ص.225.

19)-الاستبصار،مصدر سابق،ص193.

20)-وصف افريقيا،مصدر سابق،227.

21)-التشوف إلى رجال التصوف،منشورات كلية الى داب،الرباط،ط1،1984،ص.212

22)-الناصري،الاستقصا،دار الكتاب،البيضاء،1954،ص88.

23)-الحسن الوزان،مصدر سابق،ص.231.

24)-نفس المصدر،ص.241.

25)-نفس المصدر،ص.246.

26)-نفس المصدر،ص.256.

27)-نفس المصدر،ص.260.

28)-نفس المصدر،ص.264.

29)-الحسن الوزان،مصدر سابق،ص.276.

30)-نفس المصدر،ص278.

31)-الادريسي،مصدر سابق،ص.230.

32)-النشاط الاقتصادي في المغرب الاسلامي خلال القرن 6 هـ،دار الشرق،بيروت،1983،ط1،ص.241.

33)-نفس المرجع| ،ص242.

34)-الحسن الوزان،مصدر سابق،ص248.

35)-البكري،مصدر سابق،ص.162.

36)-ابن صاحب الصلاة،المن بالامامة،دار الغرب الاسلامي،1987،ص.344.

37)-الادريسي،مصدر سابق،ص.228.

38)-أورده محقق المن بالامامة:مصدر سابق،ص.114.

39)-الروض المتون،مصدر سابق،ص.10.

40)الحسن الوزان،مصدر سابق،ص.276.

41)-الحسن الوزان،مصدر سابق،ص.276.

42)- MALSATRIE:traites de paix et de commerce.Paris 1985 p:154.

43)-Gisel chovin:Apercus sur les relations de la France avec le Maroc,des origines à la fin du moyen age.Hesperis.TXII1957,pp:271-275

44)-Maslatrie:op.cit/p:370.

45)-Ibid.p:168.

46)-الونشريسي:المعيار المعرب،نشر وزارة الشؤون الاسلامية للمملكة المغربية،1981،ج6،ص.69.

47)-Maslatrie:op,cit,p:368.

48)-Ibid,p:154

49)-Maslatrie:op,cit,p:297.

50)-Ibid.p:203.

- besant هو الدينار وكان يعادل 10 دراهم فضية.

51)-Ibid.p:369

52)-Du fourcq:l'espagne catalon et le Maghreb.P.U.F.Paris1956,p:549.

53)-وصف افريقيا:مصدر سابق، ص ,263-258(بني زرويل,

54)-Duverdin:Marakechdesoriginesà1912.Edtechnique,Nord Africain,Rabat,1959,p:31

55)-المقري:نفح الطيب،دار صادر،بيروت 1968،ج1،ص.374.

56)-المقري:نفح الطيب،مصدر سابق،ج1،ص,375

57)-القادري بوتشيش:المغرب والاندلس في عصر المرابطين:دار الطليعة،بيروت،ط1،1993،ص,97.

58)-ابن خلكان:وفيات الأعيان،دار صادر،د,ت,ج5،ص,49,

59)-القادري بوتشيش:مرجع سابق،ص,98,

60)-المعيار:مصدر سابق،ج2،ص,410,

61)-القادري بوتشيش:مرجع سابق،ص,97,

62)-نفسه،ص.98.

63)-المعيار:مصدر سابق،ج2،ص,410,

64)-ابن رشد:فتاوي ابن رشد ـــ دار الغرب الاسلامي،ط1،1987،ص,712,

65)-ابن رشد:نفس المصدر،ج2،ص,714,

66)-المعيار:مصدر سابق،ج2،ص,216,

67)-المعيار:مصدر سابق،ج2،ص,533,

68)-نفسه،ج2،ص,362-519,

69)–نفسه: ج2،ص,366,

70)–نفسه: ج3،ص,272,

71)–نفس المصدر، ج2،ص,385,

72)–نفح الطيب:مصدر سابق، ج2،ص,385,

73)–المن بالامامة:مصدر سابق،ص,150،المعجب:ص,344،ابن خلكان: ج7،ص,134،ابن عذاري:ص,78–79

74)–المن بالامامة:مصدر سابق،ص,113،ابن عذاري:قسم الموحدين،ص,67,

75)–نفس المصدر،ص,113,

76)–ابن عذاري:البيان المغرب،قسم الموحدين،دار الغرب الاسلامي،بيروت،لبنان،دار الثقافة،الدار البيضاء،1985،ص,173,

77)–البيدق:أخبار المهدي،دار المنصور للطباعة والوراقة،الرباط 1971،ص,13,

78)–عز الدين موسى:النشاط الاقتصادي،مرجع سابق ص,241

79)–المن بالامامة:مصدر سابق،ص,344,

80)–مراجع الغناي:سقوط دولة الموحدين،مرجع سابق،ص83,

81)–ابن ابي زرع:روض القرطاس،دار المنصور للطباعة،الرباط1972،ص,204,

82)–سوسيولوجية: ج3،دار سينا الكويت،1992،ص,127,الأبيات التي أوردها في الاحالة لم تكن في مجلس عبد المومن بـــل كانت بعيدة كل البعد فالأبيات هي للشاعر أبو جعفر أحمد بن عبد الملك بن سعيد،اتخذه أبوه وزيرا استنابه في أموره حين ثـــار أهل الأندلس بسبب بني عبد المومن على الملثمين،وقد طلب هذا الشاعر أن يعفى من مهامه إلى أن أباه استقاله فكتب الشــــاعر هذه الابيات فلما قرأها أبوه قال:"قد تركنا سراح أنسك ولألحقنا يومك بأمسك"نفح الطيب،مصدر سابق، ج4،ص,179–180

83)–ابن عذاري:القرطاس،مصدر سابقـــ ص,173,

84)–الاستقصا:مصدر سابق، ج2،ص,200,

85)–القرطاس:مصدر سابق، ج3، ص,243–281,

86)–محمود اسماعيل:مرجع سابق، ج3،صص,126–127,

87)–روض القرطاس،مصدر سابق،ص,288,

88)–ابن مروزق،المسند الصحسح،الشركة الوطنية للنشر والتوزيع،د,ت,ج1،ص,142,

89)–وصف افريقيا:مصدر سابق،ص,183,

90)–نفس المصدر،ص,194,

91)–فاس في عصر بني مرين،مؤسسة فرنكلين للطباعة والنشر،بيروت نيويورك،1967،ص,109,

92)–وصف افريقيا:مصدر سابق،ص,238,

93)–وصف افريقا:مصدر سابق،ص,253,

94)–نفس المصدر،ص,257–258,إن هذه الاشارة تخص بالأساسا الفترة الوطاسية لكن هذه الوضعية يمكن اعتبارها استمرارا للفترة المرينية التي أفل نجمها,

95)–ابن خلدون:المقدمة،دار القلم،بيروت لبنان ط7 1989 ،ص,397,

96)-فيض العباب:الرباط،1984،ص,290,

97)-روض القرطاس:مصدر سابق،ص,173,

98)-أخبار المهدي،مصدر سابق،ص ص,24

99)-نفس المصدر،ص13,

100)-ابن خلكان:مصدر سابق،ص,173,

101)-محمد القبلي:مراجعات حول المجتمع والثقافة بالمغرب الوسيط،دار تبقال،البيضاء،1987،ص42,

102)-المعجب:مصدر سابق،ص,284,

103)-نفس المصدر ونفس الصفحة,

104)-أعز ما يطلب:ابن تومرت،ص,363-376,أخذ عن القبلي،مرجع سابق،ص,40,

105)-المعجب:مصدر سابق،صص,285-286

106)-وفيات الاعيان:مصدر سابق،ص,52,

107)-ابن عبدون:رسالة في الحسبة،ص,50،نقلا عن القادري بوتشيش،مرجع سابق،صص98-99

108)-GISELE Chaouin:op.cit.p:277

109)-المن بالامامة:مصدر سابق،ص,344,

110)-الاستقصا:مصدر سابق،ج2،ص,200,

111)-روض القرطاس:مصدر سابق،ص,283,

112)-MASLATRIE .op,cit;p:370.

113)-ابن خلدون:العبر،دار الفكر،بيروت،لبنان،ج7،د,ت,ص,483,

114)-نفس المصدر ونفس الصفحة,

115)-ابن مرزوق:مصدر سابق،ص,282,

116)-الاستقصا:مصدر سابق،ج3،ص ص, 101-102,

117)-نفس المصدر،ص,102,

118)-روض القرطاس:مصدر سابق،ص ص,173-174,

119)-البيدق م س ص 14.

120)-محمد المنوني :خطة الحسبة – مجلة المناهل – عدد 14 1979– ص 216.

121)-المعيار م س ج الثاني ص 411 .

122)-نفسه ص 350.

طبائع الأغذية والأشربة
من خلال كتاب "الدرر المحمولة"
للفقيه سيدي أحمد بن صالح لكتاوي

ذ.أحمد البوزيدي*

التعريف بمؤلف الكتاب.

مؤلف هذا الكتاب هو طبيب درعة في الزاوية الصالحية على الإطلاق،سيدي أحمد بن صالح الكتاوي،نسبة إلى واحة الكتاوة بدرعة الوسطى(1)ويرجح أنه ولد في أواسط القرن الحادي عشر الهجري 17 م(2)وذلك بقصر بني صبيح(3).وتأسيسا على هذا فإن سيدي أحمد بن صالح،يكون قد قضى سنوات طفولته المبكرة بمسقط رأسه إبان فترة الصراع على السلطة بوادي درعة بين أبي حسون السملالي ومتأخري سلاطين الدولة السعدية(4),

في هذا الجو المضطرب سياسيا واجتماعيا،درج سيدي أحمد بن صالح في أول مدرجة لطلب العلم بمسجد قصر بني صبيح تحت نظر أبيه الشيخ سيدي صالح بن ابراهيم(5)وبعد إتقانه لحفظ القرآن الكريم،جال فيما كان يروج من علوم إبانئد بواحة الكتاوة فلاحت عليه مخاييل النباهة والنجابة وهو ما يزال غضا طريا،حيث أنه لم يكد يتجاوز عتبة الشباب حتى تخرج عالما مشاركا وفقيها متمكنا وأديبا لغويا مبرزا واسع المعرفة متعدد المدارك،بالإضافة إلى انكبابه منذ ذلك الوقت على كتب الطب التقليدية التي تهتم بما كان يسميه علم الأبدان(7).

وقته،الفقيه المحدث،وعالم

---

* أستاذ باحث – بجامعة سيدي محمد بن عبد الله– فاس.

وفي أواسط العقد التاسع من القرن الحادي عشر الهجري/17 م كانت بلاد درعة ما تزال مضطربة سياسيا واجتماعيا بثورة احمد بن محرز(8)فضاق الحال بالفقيه الشاب،فشد الرحال إلى وادي الرتب،ونزل عند أخواله،بقصر ربيت(9)ويفهم من خلال ما سجله عن نفسه وهو مستقر بوادي الرتب،أن أهل قصر ربيت تنبهوا إلى ما كان يتقنه من علوم،فكلفته قبيلة هذا القصر بتعليم صبيانها والصلاة برجالها مقابل مدخول أحباس مسجد القصر،وأضافوا إلى ذلك ثمانية مثاقيل رشيدية (نسبة إلى السلطان مولاي رشيد) فصلى برجال القبيلة أول جمعة من شهر شعبان الأبرك عام 1086 هـ/1675 م(10).

ويستشف من وثائق الزاوية الصالحية بواحة الكتاوة أن الشيخ سيدي صالح بن ابراهيم،كان إبان الصراع على السلطة بين السملاليين والعلويين(11) من أبرز دعاة الإنضمام إلى صف الأشراف بالوادي.فلما استقر الأمر لسلاطين الدولة العلوية لم ينسوا هذه المزية للشيخ سيدي صالح بن ابراهيم،فكانوا يغدقون عليه الأموال الجزلة ويصلونه بالصلات السنية،فارتاش،وأثل الأملاك وظهرت عليه أثر النعمة،فأقبل عليه ذوو الحاجات والمستشفعون بجاهه عند رجال الدولة،وطلاب العلم من كل الجهات،فضاقت الزاوية بزوارها،فاستأذن سيدي صالح بن ابراهيم السلطان مولاي اسماعيل في توسيع زاويته،فأذن له ببناء زاوية جديدة خارج قصر بني صبيح،وذلك سنة 1088هـ/1677 م،كما توصل سيدي صالح بن ابراهيم من السلطان مولاي اسماعيل بمجموعة من الظهائر السلطانية "تسقط عنه وعن بنيه وأتباعه المغارم والكلف المخزنية"(12) وعلى إثر هذا التحول في مسيرة الزاوية الصالحية ألح الشيخ سيدي صالح بن ابراهيم على ابنه سيدي أحمد بالعودة من وادي الرتب إلى درعة،لمساعدته في تحمل مسؤولية الزاوية سواء في علائقها مع المخزن العلوي أو في دورها الاجتماعي المتنامي بين القبائل.

وبعد وفاة الشيخ سيدي صالح بن ابراهيم سنة 1685/1097 م تولى سيدي أحمد بن صالح مشيخة الزاوية الصالحية(13)ولعل ما يؤكد على مكانته الخاصة عند السلطان مولاي اسماعيل،أنه لم يمض على توليه أمر الزاوية إلا سنة واحدة،حتى أقطعه السلطان أراضي شاسعة بين قطبي قصر بني صبيح وقصر نحسوان،وأكد منطوق الظهير السلطاني "أن هذه الأراضي ملكا خالصا من جملة أملاك الزاوية الصالحية،إعانة لأهلها على القيام بوظائفها التي هي مأوى للضعفاء والفقراء والمساكين وأبناء السبيل"(14).هذه الإلتفاتة السلطانية عززت الوضع الإجتماعي لسيدي أحمد بن صالح بين القبائل،فكانت "الوعدات"والهدايا تأتي إلى الزاوية من بلاد السودان والمناطق الصحراوية وسوس وسجلماسة ومراكش وغيرها من جهات المغرب(15).

وتدل كل القرائن على أن العلاقة قد توطدت بين رجال المخزن العلوي وسيدي أحمد بن صالح،فكان عمال السلطان مولاي اسماعيل بدرعة على مختلف طبقاتهم،من الأشراف وغيرهم،يجلونه ويوقرونه ولا يردون له شفاعة،وكان هو من جهته،إذا نزلوا بزاويته يحتف بهم،ولا يتأخر في تنفيذ مطالبهم،ويجتهد في مكافأتهم إجلالا وإكبارا لقدر مخدومهم،بل إن السلطان مولاي اسماعيل كثيرا ما كان يستقدمه إلى مكناس.ويفيدنا سيدي أحمد بن صالح من خلال بعض إشاراته، أن السلطان كان يعهد إليه بقضاء بعض الأغراض بجهات الصحراء وتافيلالت وسوس بالإضافة إلى وادي درعة(16).وإذا كان سيدي أحمد بن صالح،في نطاق سرية المهام المنوطة به،يكتفي بالتلميح دون التصريح بماهية الأغراض السلطانية، فإن تواريخ تنقلاته نحو هذه الجهة أو تلك،وما ذكره ابنه العباس الصالحي في كتابه الدرر اللامعة(17) يجعلنا نعتقد أن هذه الأغراض السلطانية تنطوي على اتصالات بالشيوخ النافدين عند بعض القبائل لإقناعهم بضرورة الالتزام بطاعة السلطان وعدم الانجراف مع أقرباء السلطان وأبنائه،الذين كانوا يختارون المناطق الجنوبية لبعدها،لإعلان خروجهم عن طاعة مولاي اسماعيل(18) ويفيدنا العباس الصالحي،أن أباه أحمد بن صالح قد استفاد من هذا التقرب من المخزن العلوي"فتوجه إليه الناس بالإقبال وكثر الثناء عليه بالمقول والمنقول"(19).

كان سيدي أحمد بن صالح يقضي أوقاته بالتدريس والمطالعة والتأليف،فتبحر في عدد من العلوم خاصة الفقه والحديث والتفسير وعلوم القرآن تجويدا ورسما على رواية نافع،ويغلب على مؤلفاته في هذه العلوم الطابع التدريسي ،إذ كان يخصصها لطلبة الزاوية وتلامذتها لتقريب الفهم إلى أذهانهم،إلا أن شهرته في التأليف طارت مع كتبه في علم الأبدان خاصة أرجوزته الموسمة"بالهدية المقبولة"(20).وقد غطت شهرة الأرجوزة التي تجاوز عدد أبياتها ألف بيت،جهات درعة وسوس وتافيلالت والمناطق الصحراوية، أما الكتاب الثاني الذي اشتهر به سيدي أحمد بن صالح فهو كتاب"الدرر المحمولة"الذي وضعه صاحبه لشرح ما انبهم من ألفاظ الهدية.

التعريف بكتاب "الدرر المحمولة على الهدية المقبولة".

-دواعي تأليف الكتاب.

أقبل الناس على الهدية المقبولة بعد ظهورها بقليل،استنساخا وحفظا بعدة جهات من المغرب خاصة بوادي درعة وسوس وتافيلالت،بل انها نالت إقبالا وشهرة حتى في بعض الحواضر مثل فاس ومكناس وتارودانت(21).وبعد هذه الشهرة التي نالتها الهدية،اقترح علامة سجلماسة في وقته سيدي أحمد الحبيب السجلماسي(22)على سيدي أحمد بن صالح أن يضع لهديته شرحا يفك ما استغلق من رموزها،ويفتح ما انغلق من معانيها ليستفيد منها عامة أهل هذا الفن على مختلف طبقاتهم.

وبالرغم من أن سيدي أحمد بن صالح،قد استشعر في نفسه أهمية هذا الشرح،فإنه ظل مترددا في تنفيذه،متعللا مرة ببضاعته المزجاة،وأخرى باعتقاده بأن هذا الشرح سيكون مطية للتكرار والتطويل،إلا أنه بعد عودته إلى الكتاوة بدرعة سنة 1104هـ/1692 ،بعد رحلة استغرقت عدة شهور بمكناس وفاس وصفرو وسجلماسة، ألحت عليه فكرة أبي العباس السجلماسي حتى ملأت عليه فكره،فاستخار الله في ذلك،فأقبل على المطالعة حتى انبسطت نفسه للعمل وانكشفت له السجف،وفتح له باب التوفيق،فأقبل على تحرير هذا الشرح بعد أن اختار له عنوان"الدرر المحمولة على الهدية المقبولة"(23).

ويعتبر هذا الكتاب من أهم الكتب التي ألفها سيدي أحمد بن صالح في طب الأبدان،نظرا لغزارة المعلومات التي أودعها بين دفتي الكتاب،وللمجهود الضخم الذي بذله في تجميع المادة العلمية وتصنيفها وتبسيط أسلوبها لشرح" جملة من الألفاظ الإسمية والفعلية الواردة في منظومة الهدية المقبولة"(24).

والكتاب في إطاره العام لا يختلف من حيث المضمون والمنهج عن عدد من كتب الطب التقليدية التي ألفها فقهاء متطببون من مختلف جهات العالم الإسلامي في ذلك العصر(25).وقد انتقل هذا التقليد إلى المغرب،فأقبل الفقهاء المتطببون بالبوادي عامة وبجهات سوس وتافيلالت ودرعة والمناطق الصحراوية على تأليف كتب في طب الأبدان لملإ الفراغ الطبي ومحاولة التصدي لبعض الأمراض(26).

-أقسام الكتاب.

قسم سيدي أحمد بن صالح كتاب"الدرر المحمولة" إلى مقدمة وسبعة مطالب،وقد أسهب المؤلف من خلال المقدمة في عرض أهمية علم طب الأبدان،مدعما أقواله بعدد من الآيات القرآنية والأحاديث النبوية ليخلص إلى القول بأن تعلم طب الأبدان يعتبر من صميم الشريعة.وبالرغم من أن الفقيه أحمد بن صالح،قد عول على الدخول في شرح الأبيات الأولى من الهدية من خلال المطلب الأول(27)،فإن إغراقه في الإستطرادات وما كان يسوقه من استشهادات،جعله يحيد عن الهدف الحقيقي للمطلب،وهذه طريقة نصادفها في كتب الفقهاء المتطببين الذين يفتقدون منهجية الوضوح والتركيز في مثل هذه المواضيع.وقد خصص المطلب الثاني للحديث عن بعض الأمراض التي تعتري البدن الإنساني وحدد لكل مرض غذاء خاصا كدواء،محذرا من إدخال الطعام على الطعام لأن ذلك من شأنه أن يؤجل الشفاء.أما المطلب الثالث فقد ركز فيه على ما أسماه بطب الحروف القرآنية والأسماء الشريفة الرحمانية تأسيسا على ما ورد في القرآن الكريم بقوله تعالى"وننزل من القرآن ما هو شفاء ورحمة للمؤمنين"(28) وحتى يبرر توظيف خواص أسماء الله الحسنى وأسرار الحروف فيما هو بصدده(29)فقد استشهد بعدد

من أسماء الصحابة من أمثال الإمام علي كرم ا لله وجهه وعبد ا لله بن العباس،وبعض كبار المتصوفة من أمثال محي الدين بن عربي،وأبو العباس المرسي،وأبو العباس السبتي وغيرهم،الذين كانوا يتعبدون بأسماء ا لله الحسنى(30) وكعادته،فإن سيدي أحمد بن صالح،أسهب من خلال بعض الفروع ومباحث جانبية،عن خواص أسماء ا لله الحسنى وأسرار الحروف وطرق تبسيطها ومزجها وتركيبها في أوفاق عددية أو حرفية،مثلثة أو مربعة إلى غير ذلك من الأوفاق التي كان يعتقد فعاليتها في علاج بعض الأمراض التي لا يمكن تشخيصها كالعين مثلا أو الصرع،والواقع أن هذا النوع من التطبيب كان ولا يزال سائدا في بعض جهات المغرب،وغالبا ما يكون لهذه العملية أثر نفسي على المتداوي فيكون جاهزا لقبول بعض المواد العلاجية والغذائية الأمر الذي يودي في نهاية المطاف إلى شفائه.

وكأن المؤلف يدرك أن منطق التداوي يرفض مثل هذه الأمور لذلك يحذر المعترضين على التطبيب بخواص أسماء ا لله الحسنى وأسرار الحروف،بأن كل شك في ذلك يمس العقيدة.ثم انتقل مباشرة إلى الحديث عن طبائع الأغذية.

طبائع الأغذية والأشربة.

خصص سيدي أحمد بن صالح المطالب الأربعة الأخيرة من الدرر المحمولة لطبائع الأغذية والأشربة،وقد سلك المؤلف نهجا متداخلا بين ما هو غذائي وما هو علاجي محض،ويرجع ذلك إلى طريقة المؤلف في تعامله مع المصادر التي نقل عنها فقد كان يتجنب التصرف فيما ينقله الأمر الذي نتج عنه الكثير من التكرار بطبائع الأغذية،ولقد حاولنا جرد المواد ذات القيمة الغذائية بنوع من الايجاز المفيد مع ذكر بعض المنافع العلاجية لهذه المادة أو تلك(31).

-لحوم الحيوانات الطائرة والماشية .

خصص سيدي أحمد بن صالح ضمن المطلب الرابع الخاص بطبائع اللحوم،فروعا وتنبيهات،كان يفتحها كاستطراد لإتمام ما يراه ضروري أو كتقديم لما هو مقبل على شرحه،ومن الفروع الأساسية في هذا المطلب،الفرع المتعلق بالأكل وأنماطه،بدأ حديثه فيه بقوله"إعلم ارشدنا ا لله وإياك أن قلة الأكل شأن المتقين،وكثرته شأن المخلطين المفرطين"(32)وأشاد بأهمية الجوع لأنه معين على القيام بالليل ومعين على الذكر والعبادة،وكم فيه من خصال معدودة وفوائد للأبدان معهودة...ولاحظ أن الناس في عصره (مطلع القرن 18 م)حاجتهم في امتلاء البطون في الليل والنهار وفي الحركات والسكون مذكرا بأن في هذا خروجا عن المرسوم"وكلوا واشربوا ولا تسرفوا إنه لا يحب المسرفين"(33)وذكر بما ورد عند الحكماء وأهل طب الأبدان الذين اتفقوا على القول"بأنه ليس هناك أنفع للأبدان الإنسانية من قلة الطعام والشراب،فرأس الداء البطنة ورأس الدواء الحمية"(34).

ويستحب من الأطعمة ما كان أنضج طبخا وأحسن لونا وأطيب رائحة وطعما،ليكون الطبع إليه أميل فيسهل هضمه ويكون أبلغ في التغذية،وأنه لا خير في إدخال طعام على طعام لأن ذلك قد يبطل الانتفاع أصلا بغذاء الطعام وقد يحرك بعض الأمراض الباطنية وحذر من الجمع بين طعامين متضادين كالعنب مع السمن لعظيم ضررهماولا الجمع بين أكل البصل والثوم،والسمك مع اللبن لأن ذلك قد يؤدي إلى الموت ولا بين السمك والبيض ولا بين السمك والقهوة...الخ.وينصح بأن يقلل الإنسان من شرب الماء ما استطاع فإنه لنفسه أنفع ولمضاره أدفع(35).

أما اللحوم فهي مختلفة بحسب الأصول وفيها الفاضل والمفضول واللطيف والكثيف وكثير الغذاء وقليله على ما بينه العارفون من أهل الفن،وذكر أن النبي (ص)قال"سيد الأطعمة اللحم والأرز"(36) وأفضل اللحم وأمرأه ما التصق بالعظم،ولحم الشق الأيمن أخف وأفضل من لحم الشق الأيسر،ولحم الخصي أفضل من غيره،واللحم المشوي على النار يخصب الأبدان،واللحوم الغليظة مثل لحوم البقر ولحم الإبل كثيرة الغذاء،ومداومة أكلها لا تصلح إلا لأصحاب الكد والتعب.

أ-لحوم الحيوانات الطائرة(37).

-لحم الهدهد: إذا شوي قلبه مع السداب(الفيجل)نفع للحفظ وقلل النسيان.

-لحم الدجاج: معتدل الحرارة،يزيد في العقل ويقوي الباءة.

-لحم الحجل: معتدل،جيد الغذاء للبدن وهو سريع الهضم.

-لحم الحمام : جيد في الجملة وأجود ما يكون لحم فراخه في فصلي الربيع والخريف.

-لحم الديك : غذاؤه محمود للبدن الانساني،يطلق الطبيعة وينفع المفاصيل.

-لحم القطا : فيه غذاء رديء للجسم،وهو عسير الهضم ومن منافعه العلاجية أن عظامها إذا حرقت وأغليت في الزيت نفعت للقرع والثغلب.

-البيض(38) : بياضه بارد رطب رديء الغذاء .صفاره حار رطب،بطئ الهضم،فيه غذاء جيد للبدن الإنساني،وإذا طبخ بالسمن مع السكر نفع في تقوية القلب وزاد في جوهر الدماغ والباءة.

أما طبائع لحوم الطيور المائية وذوات الأعناق الطويلة والطاووس والنسر وغيرها فهي رديئة في الجملة وفيها بعض المنافع العلاجية أعرضنا عن ذكرها لعدم فائدتها.

ب-لحوم الحيوانات الماشية.

يقصد بها ذوات الأربع،الدواجن والوحشية بما في ذلك السباع والفهود والقنافد والحيات وغيرها.ويتداخل في هذا الفرع،الغذائي بالعلاجي خاصة عندما يتعلق الأمر بالمدخنات(39).

لحم المعز : لحمه أكثف من الضأن وألطف من لحم البقر،وأجوده لحم الجدي،وأجود ما يكون في فصل الربيع وهو مضربأرباب السوداء،وإصلاحه في اكل الحلو عليه.ولحم التيس لاخير فيه للبدن إطلاقا.ومن منافع لحم المعز العلاجية أنه إذا أكل مع الحلبة والباقلاء ينفع في تحليل الأورام.

لحم الجمل : طبيعته بارد يابس،غليظ كثيف الغذاء يقوي الباءةوأجوده لحم الذي لم يتعد السنتان،وأكله أنفع لأصحاب الكد والتعب،وأكل دماغه يضعف العقل ورئته تضعف البصر. ومن منافعه العلاجية أن بوله أنفع شيئ للزكام والسعال والكبد والطحال والإستسقا شما وشربا.

لحم البقر : غليظ وكثيف وفيه غذاء مفيد للبدن الإنساني ،وعلى الجملة فإنه يقوي الباءة ولحمه مفيد لأهل الكد والتعب.

لحم الضأن: طبعه حار رطب،وهو مفيد للبدن الإنساني في كل فصول السنة،إلا أنه أجود ما يكون في فصل الربيع،ومن خصائصه:أنه إذا شوي على الجمر يقوي النفس ويصلب الأعصاب،ولحم الخصي من الضأن يزيد في الباءة،وأكل لحم الضأن عامة يحرك العلل السوداوية،وطبخه ببعض البهارات الحارة مثل الفلفل والزنجبيل وما أشبه ذلك يصلحه ويحد من خطورة هذه العلل،وأن شرب مرق لحم الضأن مع العسل فيه غذاء جيد للبدن الإنساني.ولحم النعجة رديء وأضراره على البدن أكثر من منافعه.

لحم الأرنب : طبعه حار يابس،يعقد البطن ويدرر البول وأنفحته(مجبنته)تزيل هزال النساء،وتعقد اللبن.

لحم الثعلب : ينفع من اللقوة والجذام،وشحمه يفيد للنقرس طلاء.

لحم القنفود : طبعه حار يابس،يفيد البدن في شفاء بعض الأمراض الباطنية.ومن منافعه العلاجية أنه يفيد في أوجاع المفاصل والظهر والجدام والتشنج،وأكل كبده ينفع من الفالوج.

لحم الورل : طبعه حار يابس،ولحمه يسمن المهزول ويقوي الباءة ويحلل الرياح المنعقدة في البطن.

وختم المؤلف هذا المطلب باستعراض طبائع لحوم عدد من الحيوانات من ذوات الناب والمخلب مثل الذئب والضبع والفهود والسباع وكذا بعض الزواحف مثل الحية والضب كما ذكر بعض منافعها العلاجية(40).

-اغذية الحبوب والقطاني .

بدأ سيدي أحمد بن صالح حديثه في هذا المطلب بالتذكير بأهمية الغذاء خاصة من ذوات الحبوب والأشجار المثمرة وأطال كعادته في توضيح الحكمة الإلهية من ذلك حفاظا على الجنس البشري في هذا الكون مؤكدا على أن في كل نابتةحكمة ثابتة(41) ليخلص إلى القول بأن لفظ الغذاء عند أهل هذا الفن يطلق على الطعام أو الإدام أو نحوها من الفواكه وغيرها مما يتولد منه الغذاء الجيد الذي به تقوم الابدان الانسانية.وقد أكثر من النقول من كتب القدامى،وزاغ به القلم نحو عدد من الاستطرادات التي يسميها فوائد لا علاقة لها بأهمية الاغذية بالمرة.

أ-اغذية الحبوب.

-القمح : طبيعته حار رطب،وهو أشرف الحبوب على الاطلاق وأولاها بإصلاح الأبدان الإنسانية وهو أكثر الحبوب غذاء وموافقة للبدن .ومن منافعه العلاجية إذا خلط سويقه بالسكر لين الصدر،ويزيد في جوهر الدماغ والبصر ويقوي الباءة ويشد الأعضاء الضعيفة،ويؤكل القمح خبزا أو طعاما(كسكس).

-الشعير : طبيعته بارد يابس،وهو أشرف الحبوب وأنفعها وارفعها بعد القمح،وأجود الشعير النضيج الرزين،وقديمه لا خير فيه للبدن الإنساني،وخبزه ثقيل على المعدة،وحتى يكون منه غذاء جيد للبدن فإنه ينصح بأن يؤكل مع العسل ومرق الفراريج.ومن منافعه العلاجية أنه إن طبخ وعصر ماؤه وشرب مع السكر كان عجيبا في إطفاء الحرارة والوهيج الذي في الجوف.

-الأرز : طبيعته حار يابس معتدل،إذا طبخ بحليب وفراريج وأكله بالعسل والسمن والسكر يتولد منه غذاء جيد للبدن الإنساني،وإن طبخ بلبن حامض قبض إطلاق البطن.

-السلت : أشبه شيئ بالقمح حبا ولونا،وأشبه بالشعير حبا وورقا وسنبلة،وطعامه يميل إلى السواد،وغذائه بالنسبة للبدن أشبه بغذاء الشعير.ومن منافعه العلاجية أن قشره يحمر اللون جدا غسلا، ويحلل الأورام ضمادا.

ب-أغذية القطاني .

-العدس : طبيعته بارد يابس،سريع التسوس،لاخير فيه بعد ثلاث سنوات،ثقيل على المعدة ومداومة أكله قد تؤدي إلى مرض الجدام،ولا خير في جمع العدس مع الحلو.ومن منافعه العلاجية أن سويقه(مشروب العدس)قابض لإطلاق البطن،وعجينه ضمادا على السرة ينفع من وجع البطن .وماء العدس يسكن السعال وأوجاع الصدر.

-الفول: يعرف أيضا بالباقلاء،طبيعته بارد يابس وأجوده الأبيض الخالي من السوس،وأكله يولد الريح في البطن،ولدفع هذه الريح يستحب طبخه بالأبازير الحارة مثل الكرويا والفلفل والكمون وأسنان الثوم،وأفضل زمن لأكل الفول هو فصل الشتاء،والإكثار من أكله يولد الأحلام المفزعة ويظلم البصر.ومن منافعه العلاجية،أنه جيد نافع لبهق الوجه مع قشره ضمادا،ويحسن اللون وطبخه جيد للسعال ونفث الدم من الصدر،وطبخه بالخل والماء نافع لمنع القيئ والإسهال.

-الحمص : حار رطب،وأجود أنواعه الكبير الأملس ثم الأسود من غير علة،وأردؤه الأحمر الصلب.والحمص يفقد قوته بعد ثلاث سنين،وأكله مقلي على الجمر مع شيئ من اللوز يسمن البدن .ومن منافعه العلاجية:أنه إذا أكل على الجوع استأصل الديدان من البطن بالتجريب الصحيح(حسب المؤلف)ونقيعه يشفي أوجاع الصدر.ويفتت الحصى،وعجينه يصفي لون الوجه طلاء.

-اللوبيا : لها نفس الخصائص الغذائية والعلاجيةالتي ذكرت للحمص.

-اغذية الفواكه

قسم سيدي أحمد بن صالح الفواكه إلى ما هو من الشجر وإلى ما هو من الأرض.ومن الفواكه ما هو جاف مثل اللوزوالجوز وغيرهما وإلى ما هو رطب مثل التين والثمر وغيرها.وأكثر كعادته من النقول والأستطرادات من خلال فروع ومباحث لا طائل من ورائها.

أ-الفواكه الجافة وشبه الجافة

-اللوز: حار يابس وهو من أجود الفواكه الجافة وأشرفها.أكله مع السكر يزيد في جوهر الدماغ والبصروينفع في تقوية الباءة،واللوز المقلي على

الجمر يزيل الرطوبة من المعدة ويلين البطن.ومن منافعه العلاجية:نافع للسعال وأوجاع الصدر والمثانة،وأكله مدقوقا مع السكر نافع لأوجاع الكبد.

- **الجوز:** حار يابس،إن جمع بينه وبين اللوز أكلا مع السكر حصل منه غذاء جيد للبدن الإنساني،وإذا أكل رطبه مع التين نفع من لذغ ذوات السموم.
- **البلوط :** طبيعته بارد يابس،فيه غذاء غليظ وثقيل على المعدة،ممسك للبول.
- **النبق :** بارد رطب،ونقيعه إن شرب مع السكر أزال اللهب والعطش من الجوف،وسويق النبق يقطع الاسهال .
- **التين :** معتدل رطب،وأجوده الملحم النضيج المكبب الذي يجتمع بفمه شيء كالعسل الجامد.وهو أصح الفواكه غذاء إذا سبق إلى المعدة و لم يقع عليه غيره،وهو سريع الهضم.وإذا أكل التين مع اللوز والفستق يصلح الأبدان النحيفة ويزيد في العقل ويقوي جوهر الدماغ.والمداومة على أكل التين مضرة بالكبد الضعيفة والطحال ويخفف من أضراره السعتر والأنيسون(الكمون).ومن منافعه العلاجية:أنه إذا دق مع دقيق الشعير نفع في إزالة الثآليل.وأكله نافع للبواسير وتحليل البلغم ويطهر الكليتين،وينفع في الربو وعسر النفاس وأوجاع السعال.
- **الزيتون :** طبيعته بارد يابس،والزيتون فاكهة وأدام ودهن وأجوده السبط(الأملس)المستطيل الصغير الحجم والنواة.ومنافعه الغذائية تكاد لا تحصر.ومن منافعه العلاجية:أن ورقه ينفع اللثة مضغا وأورام الحلق،ويمنع القروح والأورام ضمادا وأوراقه تنفع أيضا عرق النسا بالتجريب الصحيح(42).وصمغه أجود من الكندر ويصلح الأسنان المتآكلة ويقطع السعال المزمن.
- **الزبيب :** هو العنب بعد نضجه وقطفه وتجفيفه فيه غذاء جيد للبدن وأجوده الكثير الشحم.ومن منافعه العلاجية : أنه يطيب النكهة ويصفي اللون ويقوي الأعصاب.

- **التمر** : طبيعته بارد رطب،وأجوده الأصفر الملحم الرقيق القشرة الصغيرة النواة الظاهر الحلاوة.إذا أكل مع اللوز يسمن الأبدان الهزيلة.وبالجملة ففي التمر غذاء كثير للبدن الإنساني.ويقوي الباءة إذا طبخ بالحليب.ومن منافعه العلاجية: أنه إذا طبخ مع الحلبة قطع البرد والحمى البلغمية(43).

ب-أغذية الفواكه الشجرية والأرضية

- **الأترج** : قشر هذه الفاكهة حار بارد ولحمها حار رطب مذاقها لذيذ،ونكهتها طيبة،يفيد في دبغ المعدة ويقوي البصر والشم واللمس،وينفع في تحليل الرياح الغليظة بالبطن،ويرد حر الكبد ويسكن العطش ومن منافعه العلاجية: أن عصارته تسكن غلمة النساء وإن شربت نفعت من لسع الأفاعي.ورماد قشره ينفع للبرص طلاء.

- **الليمون** : طبيعته حار يابس،وأجوده رقيق القشرة جيد الصفرة مستدير الشكل.وبالجملة ففي الليمون غذاء مفيد للبدن الإنساني.وأكله يطفئ اللهيب والعطش من الجوف.

- **التفاح** : طبيعته بارد رطب،غذاؤه مفيد للبدن الإنساني.وأكله يقوي القلب وفم المعدة،وينفع الملسوع ضمادا.وينفع العين المرمدة ضمادا.

- **الموز** : فيه غذاء غليظ ثقيل على المعدة،وأكله يزيد في الباءة،ويستخرج منه خل جيد.

- **العنب** : حار رطب،أكله يقوي الأعضاء،ويساعد على إنبات اللحم،ويلين البطن،وبالجملة فإن أكل العنب يتولد منه غذاء جيد للبدن الإنساني.

الحصرم : بارد يابس،وأجوده الخالي من الحلاوة،أكله جيد لقمع الأغلاط الصفراوية.وعصارته تنفع في أورام الحلق ونزيف الدم.

الرمان : معتدل،والمداومة على اكله بعد الطعام يخصب البدن،وأكل حبه مع شحمه يدبغ المعدة وينفعها من الاسترخاء.

-**تمر هندي** : (الهندية)بارد يابس،وأجوده الأحمر اللين ومن منافعه العلاجية أنه يسكن حرارة الجوف،وينفع في تخفيف هيجان الدم والقيء والغثيان.

-الكمـــــاة : (الترفاس)بارد رطب،تؤكل هذه الفاكهة الأرضية نيئة ومطبوخة باللحوم والأبازير،وفيه غذاء جيد للبدن الإنساني.ومن منافعها العلاجية: أن ماءها جيد لضعف البصر اكتحالا،وإذا دقت الكمأة وخضب بها الشعر منعته من السقوط.

البـــــطيخ : بارد رطب،بطئ الهضم يفسد ما دخل عليه من الأغذية،وإذا أكل قبل الطعام غسل البطن. ومن منافعه العلاجية: أنه ينفع المثانة وينقي البشرة ويقطع البردويطفئ الحرارة من الجوف إذا أكل مع السكر.

-القـــــثا : (الخيار)بارد رطب،ثقيل على المعدة لا يكاد ينهضم،ودفع ضرره أن يؤكل بالتمر أو بالعسل،وقد يؤكل بالملح.وأكله بالتمر يصلح البدن ويسمن الأجساد الهزيلة.وقد يستعمل خضرة على الطعام إذا اشتد وكبر.وأجوده الطويل الأملس الكثير الشحم.ولا خير في الإكثار من أكله لأنه يولد بعض الأضرار للبدن.

-اغذية الخضر والبقول.

-اليقطـيـن : بارد رطب،أكله يزيد في جوهر الدماغ ويقوي العقل،ملين للبطن ويسكن العطش ومن منافعه العلاجية: أن سويق قشره يفيد للسعال وأوجاع الحلق والصدر.

- السفرجـل : طبيعته بارد يابس،وأجوده الحلو الكثير وأجود الأملس الحلو،وأكله يقوي القلب ويذهب عنه الطخي (الثقل والغشاوة) و إن لزمت المرأة الحامل أكل السفرجل حسن صورة ما في بطنها،وبالجملة فإن أكل السفرجل يزيد في العقل.ومن منافعه العلاجية: أنه مذهب للكسل والوسواس وينفع لضعف الكبد واليرقان (بوصفير) ويسكن حرارة الجوف ويحلل الأورام ضمادا.

-البا ذنجان : طبيعته حار يابس،ولا شيئ أضر على البدن الإنساني من أكل الباذنجان كما يفسد لون البشرة.ومن منافعه العلاجية : انه يدر البول ويذهب الصنان وثمرته مزيلة للبياض والدمعة.

-البـــــصل: طبيعته حار يابس،وأجوده الأبيض المستطيل وإذا شوي على الجمر وأكل يفيد في تصفية الصوت ويقوي الشهوتين أكلا مع اللحم ويزيد

في الباءة ويدلـق الأمعـاء كمـا يقـوي الكليتـين،إلا أن المداومـة علـى أكلـه تورث النسيان، وإصلاحـه يكـون غسـلا بالمـاء والملـح.ومـن منافعـه العلاجية: أن ماء البصـل ينقـي الدمـاغ سـعوطا،ويقطـع الحكـة والدمعـة ويحسن لون البشرة دلكا.

-الشـوم : حار يابس،يؤكل نيئـا ومطبوخـا،وفيـه منـافع غذائيـة للبـدن الإنسـاني لا تكاد تحصر.ومن منافعـه العلاجيـة: أنـه إذا طبـخ بلـبن ضـأن وعقـد بالعسل هيج الباءة،وإن أكل مـع العسـل قطـع البلغـم وقـوى المعـدة وقتـل الدود،وينفع البواسير ضمادا.

-اللفت السلجم)طبيعته حـار رطـب،وهـو أنـواع عديـدة وأجـوده المستدير الطري،والأبيض الطويل الرقيـق،وأكلـه ينفـع للبصـر،وأكـل بـذره يحـرك الشهوة ويفتت الحصـا،إلا أنـه يولـد الريـاح في البطـن(الغـازات)وإصلاحـه بالسـكنجبين.ومـن منافعـه العلاجيـة: أنـه جيـد للسـعال وأوجـاع الظهر.وعروقه تحلل الأورام ضمادا.

-الجـزر: طبعه حار وأجوده متوسـط الحجـم،الأحمر الضـارب إلى الصفـرة أكلـه مفيد للبدن الانساني مولـد للمـاء مهيـج للبـاءة. ومـن منافعـه العلاجيـة: أنه قاطع للبلغم نـافع لاوجـاع الصـدر والسـعال,والمعـدة والكبـد مزيـل لليرقان.

الفـجـل : بارد رطب،وهو في غايـة الشبه بـاللفت وأكلـه يسـاعد علـى هضـم الطعام،ويجلو البصر وورقه أفيـد للبـدن الإنسـاني مـن أصلـه،وأقـوى مـا فيه بذره وقشـره وورقـه.ومـن منافعـه العلاجيـة: أن مـاء الفجـل إذا شرب نفع من اليرقان(بوصفـير)وإن طليـت بـه اليـد حفظهـا مـن العقـرب والحية .

-الـكرنـب: طبيعته حار يابس،وهو أنـواع منـه ملفـوف(المكـور)وغـير ملفـوف.وأكلـه يولـد الوسـواس والأبخرة السـوداوية وإصلاحـه يكـون بالحلويـات.ومـن منافعه العلاجية: أنـه ينقـي الكـلا والمثانـة ونـافع لأوجـاع الصـدر والسعال،ولأوجاع المفاصل ضمادا بعد خلطه بدقيق الشعير.

الكرفس : حار يابس،وهو بقلة الأنبياء،أكله يقوي القلب ويورث الحفظ،إذا أكل مدقوقا بالسكر هيج الباءة.نافع للفواق والأورام ضمادا و طلاء وينفع كذلك للبرص طلاء،

-الكزبرة: طبيعتها باردة يابسة يستعمل أوراقا أو حبا وأكل أوراقها يورث النسيان،وأكل حبها يقوي القلب ومن منافعها العلاجية: انها تسكن حرارة الجوف وتطفئ العطش.وتنفع في الحكة والجرب طلاء.

-الخس : (يكتب أيضا بالصاد)بارد لين،أكله يساعد على هضم الطعام ويذهب النعاس،وأكله مطبوخا يخصب الأبدان لكنه يضعف الباءة،وإن أكل بالخل يزيد في البصر ويشفي من الزكام ووجع المنخرين، ومن منافعه العلاجية: أنه مذهب لليرقان(بوصفير)وإذا عجن ماؤه بدقيق الشعير نفع لأورام العين.ونافع لحرقة المثانة أكلا.

-الفيجل: (يعرف أيضا بالسداب)حار يابس،وهو من البقول المفيدة للبدن الإنساني.وأكله يذهب المغص والرياح من البطن.وأكله بالعسل يشفي من اللقوة وله عدة منافع علاجية.

-الهندباء: (تعرف هذه البقلة بدرعة بالتفاف)طبيعته بارد يابس،من احرار البقول،أكلها يقوي القلب والمعدة.وأكلها طبخا يسكن التهاب المعدة.ومن منافعها العلاجية: أن عصير ورقها إذا شرب محللا بالسكنجبين(الزنجبيل)نفع حرارة الكبد ولها منافع للأوجاع الباطنية.

-البقلة الحمقاء : (تعرف بدرعة بترجلة طبيعة هذه البقلة حارة يابسة لها منافع غذائية كثيرة إلا أن منافعها العلاجية أكثر إذ تشفي من سبعين داء تبعا لما أورده الفقيه أحمد بن صالح(44).

-السعتر : (وقد يكتب بالصاد)طبيعته حار يابس،وهو من البقول البرية مثل الفيجل يستعمل مع الاكل بعد طبخه شربا لحفظ البدن الإنساني.وله منافع علاجية حيث ينفع في أوجاع الحلق،ويدفع الرياح المنعقدة بالبطن،وإذا طبخ بالزيت نفع للسعال وعسر النفاس.

-*أغـذيـة الألـبـان و مشـتقا تـهـا*

قبل شروع الفقيه أحمد بن *صالح* في تحديد طبائع أغذية الألبان *ومشتقاتها* نبه إلى أن المقصود بالألبان هو الحليب الخالص بحسب انواعه وأحواله،وإلا فالحليب المضروب الذي استخرج زبده فلا كلام عليه.واللبن بهذه الصفة يعتبر من أشرف الاغذية وأنفعها وخالصها للأبدان الإنسانية.

-*لبن الإبل* : طبيعته حار يابس،فيه غذاء جيد للبدن الإنساني إذ شرب تحت الضرع،وهو ثقيل قابض للبطن.

-*لبن البقر* : بارد رطب،إذا شرب في حال احتلابه مع السكر يخصب البدن ويصفي اللون ويزيد في الباءة ويلين الطبيعة ويزيد في قوة الأعضاء الضعيفةوهو ثقيل على المعدة ويدفع ضرره بعرضه على النار.

-*لبن الضأن*: حار رطب،خفيف على المعدة ملين للطبيعة وهو أكثر فضولا وإذا شيب بالماء قل ضرره.

لبن المعز : بارد رطب،يفتق الشهوة إذ طبخ مع حب الرشاد،وإذا شرب مع التمر والجوز يخصب البدن الإنساني ومداومة شربه تبيض اللون.

- *اللبن الحامض* : بارد رطب،يمسك البطن ويطفئ حرارة الجوف,

- *اللبن الرايب* : إذا نزع حامضه نفع في قبض البطن.

- *اللبن المضروب*: حار رطب،وأجوده لبن الضأن الطري جيد للصوت وقصبة الرئة ويسمن المهزولين.

- *السمن* : حار رطب،وأجوده ما استخرج من لبن البقر، وبعده السمن الضأني،جيد في تخصيب الابدان ويزيل النحولة وهو ثقيل الهضم على المعدة .ومن منافعه العلاجية: أنه نافع لأوجاع الخياشم وينقي الصدر،ويفيد في إشفاء البواسير واليرقان والطحال وعسر البول والحصا سعوطا وشربا بالسكر.

الجبن: بارد يابس أجوده الطري يفيد في امساك البطن،أما العتيق الجامد فقد يضر من يأكله(45).

-*اللباء* : يعرف في بعض جهات المغرب ب"أضغس"وهو الحليب الأول من البقرة أو الشاة بعد الطرح يطبخ ويعد للاكل.طبيعته رطب.بطئ الهضم وفيه غذاء جيد لتخصيب الابدان،إلا أنه قد يحرك بعض

الأمراض داخل البطن، لذلك ينصح بأكله مع العسل لتخفيف أضراره.

-طبائع الأشربة ومن في معناها

بدأ سيدي أحمد بن صالح الحديث عن طبائع الأشربة(46)بالحديث عن نعمة الشراب مدعما أقواله كعادته بعدد كبير من الآيات القرآنية والأحاديث النبوية،ثم أسهب في ذكر آداب الشراب التي لا تختلف عن آداب الأكل،وأوقات تناول المشروبات،إما قبل الطعام أو بعده أو معه محذرا من الاسراف في شرب الماء،معترفا بأن طبيعة الأبدان الانسانية هي التي تحدد الكميات التي يمكن للانسان أن يشربها.

-*مياه العيون:* منها ما هو جبلي وما هو سهلي ومياه العيون الجبلية المنحدرة من الأعلى أعذب وأقرب إلى الحلاوة،أما العيون المتفجرة من السهول فهي في الغالب أقل عذوبة لمرورها على بعض الأتربة التي تغير من طبيعة الماء.وأرد أ مياه العيون ما يجري من ناحية الجنوب.

-*مياه الأنهار:* كثيرة الأخلاط والأضرار،بانصباب كثيرة المواد فيها من جهات وأقطار شتى,ومياه الأنهار التي تجري نحو جهات الشرق أشرف من غيرها (لعل ذلك لتعرضها لأشعة الشمس القوية حيث تخفف من أخطار أضرار موادها).

- *مياه الآبار* : أجودها ما كثر ماؤها،وتختلف مياه الآبار اختلافا كثيرا من حيث اللون والطعم والرائحة والحرارة والبرودة،حسب طبيعة المواد التي تمر من خلالها.

- *ميا ه الأمطار:* هي أخف المياه وأنفعها للأبدان الإنسانية ما لم تصل إلى الأرض وتختلط بما فيها.وإذا وصلت إلى الأرض وشربت فإنها تغلظ الطحال وتزيد فيه.

-*مياه البحار:* إنها كذلك مختلفة "هذا عذب فرات سائغ شرابه وهذا ملح أجاج"(47) وقد ينفع للجرب والحكة اغتسالا.

-*ميا ه السباخ:* هي أغلظ المياه على الإطلاق ولا خير في شربها ولا في الاغتسال بها لأنه مظنة للأمراض الضارة،الباطنية والخارجية,

-*المياه الباردة:* أجودها ما برد بالبرادات والأشجار والمواضع الهوائية،وألطفها ما عذب طعمه وخف وزنه،ودليل خفة وزن الماء سرعة برودته والماء البارد إذا

شرب على الطعام يقوي المعدة ويحرك الشهوة،وشربه على الريق مضر بنحيف البدن ولذوي الطحال والاستسقا. وصب الماء البارد على الرأس يورث العمى ولو في الصيف،وشربه على الفواكه والبقول مفسد لنفعها محرك للامراض.وحذر الفقيه بن صالح من شرب الماء في الحالات الأربع الآتية:

لا تشربوا الماء على الطعام	ولا على الخروج للحمام
ولا على رياضة قوية	ولا على الجماع خذ وصية

-المياه الحارة: يجب تجنب المياه الحارة إلا للضرورة القصوى،لا سيما في زمن الصيف وإذا كانت غير عذبة فأضرارها لا تعد.وهي أنواع حارة بالأصالة،حارة بالاستعمال،حارة بالطبع،فالحارة بالأصالة ما كان جاريا أصله من المعادن المعروفة كالشب والكبريت والزرنيخ،وذكر بأن هذا النوع يوجد في عدة جهات من المغرب خاصة جهات سوس وفاس وسجلماسة(48)،وأما الحار بالشمس فهو الحار بالاستعمال وأضراره متعددة شربا واغتسالا،وأما الماء الحار بالطبع هو الذي لا يقبل التبريد أصلا ولو وضع في آلات التبريد،وهذا دليل ثقله،ولا خير فيه إلا لضرورة,

-مياه الثلج والبرد:لا خير فيها على الإطلاق،تلحق أضرارا بالمعدة،ولا يحتملها إلا من كان مزاجه حارا.

-الخل: طبيعته بارد يابس،وأجوده ما كان من العنب الأحمر و لم يشمس،ويصنع أيضا من الزبيب والتمر والموز والتين،وإذا شرب يحبس الفضلات السائلة.ويقوي المعدة،وإن طبخ بالكمون والسعتر سكن وجع الأسنان وقروح اللثة مضمضة،ويمنع حرق النار طلاء.ولا خير في شربه للشيوخ والنساء والمهزولين.

-الخمر: هي أم الكبائر وأم الخبائث،أجودها ما يستخرج من العنب،وتستخرج أيضا من التمر والتين.وفي شربها أضرارا لا حصر لها للبدن الإنساني،ومن جملة هذه الأضرار الخبال في الجواهر العقلية

وفساد الدماغ وضعف البصر والباءة وتميت القلب وتجلب موت الفجاءة.

وفي الختام لا بد من الإشارة إلى القول بأن الفقيه سيدي أحمد بن صالح،وبالرغم من المجهود الضخم الذي بذله في تصنيف كتاب"الدرر المحمولة" ظل رهين مصادره التي نقل عنها،وهي مشرقية على كل حال،وهذا ما جعله يسقط في التكرار والتعميم المملين فهو مثلا أثناء كلامه على اليقطين واللفت أو البطيخ أو التين يعمم طبيعته وخصائصه دون مراعاة الأنواع المتعددة وما هية كل نوع.كما أنه أثناء حديثه عن المنافع العلاجية لبعض البقول و الأعشاب لم يحدد مقاديرها ولا كيفية استعمالها للاستفادة منها .وهذا ما يجعل الكتاب نفسه في حاجة إلى شروح وهوامش لتعم فائدته.

وبالرغم من هذه الملاحظة فإن الكتاب يبقى من الكتب التراثية وأن قيمته العلمية لا تخفى،ولعل ا لله يقيض له في يوم من الأيام من يخرج مادته التخريج العلمي حتى تعم فائدته كما أراد له صاحبه.

الهوامش

1)-ترجم لسيدي أحمد بن صالح لكتاوي كل من محمد المكي بن موسى الناصري في الدرر المرصعة(ص 90-112) ومحمد بن لحبيب التمنوكالي في العقود الجوهرية(ص12) والمهدي الصالحي في كتيبه أعلام درعة(ص27-47) إلا أننا اعتمدنا في استنباط ترجمته على كتاب الدرر اللامعة (مخطوط خاص)الذي وضعه العباس بن أحمد الصالحي في سيرة ومناقب والده سيدي أحمد بن صالح.

2)-هناك اختلاف بين حول ولادة سيدي أحمد بن صالح بين الذين ترجموا له.وقد سكت ابنه العباس الصالحي عن تحديد تاريخ ولادته،واعتمادا على بعض إشارات سيدي أحمد بن صالح نفسه رجحنا أن تكون ولادته في اواسط القرن الحادي عشر الهجري/17م.

3)-يعتبر قصر بني صبيح من القصور القديمة بواحة لكتاوة ويرجع تاريخ بنائه إلى ما قبل القرن العاشر الهجري/16م.وقد اشتهر هذا القصر في نهاية ق 9هـ/15م ومطلع ق10هـ/16م كمركز تجاري على باب الصحراء،وقد كان هذا القصر من أهم المراكز المخزنية على عهد الأشراف العلويين والسعديين قبلهم (معلمة المغرب ج5 -ص1540.).

4)-حول الصراع على السلطة بوادي درعة بين السملاليين والأشراف ،انظر:أحمد البوزيدي:التاريخ الاجتماعي لدرعة:البيضاء 1994،ص90.

5)-ترجم لسيدي صالح بن ابراهيم غير واحد من علماء درعة إلا أننا اعتمدنا على ترجمته الوافيةفي كتاب"تجديد المراسم البالية في السيرة الحسنة العالية" (مخطوط خاص) وضعه سيدي أحمد بن صالح في سيرة ومناقب والده.

6)-من المعلوم التي كانت تدرس آنذاك بواحة لكتاوة القرآن الكريم بالروايات،التفسير،الحديث،النحو،علوم اللغة والعلوم الفقهية بصفة عامة مع اهتمام بعلم التنجيم لضبط أوقات الصلاة.

7)-د.محمد المنوني:حضارة وادي درعة من خلال النصوص والآثار،دعوة الحق:ع.2-السنة18-1973 ص142.

8)-ظل مولاي أحمد بن محرز يشاغب على السلطان مولاي اسماعيل مدة أربعة عشرة سنة.وقد قتل بتارودانت سنة 1684/1096,

9)-يقع قصر "ربيب" بالضفة الشرقية لوادي زيز بواحة الرتب على جانب الطريق الرابط بين الراشيدية وأرفود,

10)-أحمد بن صالح:تجديد المراسم البالية في السيرة الحسنة العالية.مخطوط خاص-ص 7.

11)-فيما يتعلق بالصراع على السلطة بين العلويين وأبي حسون السملالي انظر:محمد المختار السوسي:إيليغ قديما وحديثا-طبعة الرباط-1966.ص 116-130.

12)-أحمد بن صالح :تجديد المراسم.ص 34.

13)-أخذ سيدي احمد بن صالح ورد الطريقة الزروقية عن والده سيدي صالح بن ابراهيم،وقد أخذ هذا الأخير الورد عن سيدي أحمد بن عبد الصادق الرتبي.

14)-هذا ما ورد بلفظه في الظهير الاسماعيلي الذي اقتطعت بمقتضاه الأراضي المذكورة لزاوية سيدي صالح،ويرجع تاريخ هذا الظهير الاسماعيلي إلى 28 من محرم الحرام 1098.

15)-العباس بن أحمد الصالحي،الدرر اللامعة في السيرة الحسنة الجامعة. مخطوط خاص ص 15.

16)-أشار سيدي أحمد بن صالح غير ما مرة في كتابه "الدرر المحمولة" إلى تنقلاته عبر مختلف الجهات المغربية لقضاء بعض الأغراض السلطانية،وكان يشير إلى السلطان مولاي اسماعيل بصاحب الوقت.

17)-كثيرا ماكان العباس الصالحي يشير في كتاب "الدرر اللامعة" إلى تنقلات أبيه أحمد بن صالح " في مصلحة الامام صاحب الوقت مع بعض إخوته " الدرر ص 6.

18)-فيما يتعلق ببعض ثورات الأمراء العلويين ضد مولاي اسماعيل انظر:أحمد بن خالد الناصري:الاستقصا.الدار البيضاء-1956 ج7 ص 46-96.

19)-العباس بن أحمد الصالحي:الدرر اللامعة .م.س.ص 34

20)-توجد أرجوزة الهدية المقبولة بكثرة في أيدي الناس ولا تكاد تخلو خزانة من الخزائن العلمية بالجنوب المغربي من نسخ لهذه الأرجوزة الهامة.

21)-هذا ما ذكره سيدي أحمد بن صالح بنفسه عندما كان في رحلة إلى هذه المدن سنة1104هـ (الدرر المحمولة:مخطوط خاص.ص3.

22)-ترجم للعلامة سيدي أحمد الحبيب اللمطي السجلماسي غير واحد،وقد اعتمدنا على ترجمته الوافية عند ابن الطيب القادري في نشر المثاني (ج4-ص95) وقد توفي سيدي أحمد الحبيب بقصر اللمط بناحية تافيلالت سنة 1165هـ,وقد تتلمذ سيدي أحمد الحبيب لوالد سيدي صالح بن ابراهيم خاصة في علوم القرآن الكريم.

23)-لا يقل كتاب "الدرر المحمولة" انتشارا بالخزائن العلمية بالجنوب المغربي وغيره عن رجز الهدية المقبولة.وقد اعتمدنا على نسخة بحوزة الفقيه سيدي عبد الرحمان الصنهاجي السكوري.وقد سمح لنا مشكورا بتصوير نسخة منها،ويبلغ عدد صفحات هذه النسخة حوالي 345 ص من القطاع الكبير.

24)-أحمد بن صالح: الدرر المحمولة ص 6-7 .

25)-من كتب الفقهاء المتطبيين التي طارت شهرتها في الآفاق خلال عصر سيدي أحمد بن صالح نذكر على سبيل المثال لا الحصر كتاب " الطب النبوي" لجلال الدين السيوطي المتوفى بالقاهرة 911 هـ وكتاب " تذكرة داوود الأنطاكي" الذي

عاش بمصر ومات بمكة المكرمة سنة 1008 هـ .وكثيرا ما كان سيدي احمد صالح ما يحيلنا على هذين الكتابين وغيرهما من كتب أهل الفن.

26)-نتوفر على بعض نسخ مخطوطة لكتب الفها فقهاء متطببون بالجنوب المغربي ويعترف أصحابها بالنقل ممن سبقهم وتقليد السلف الصالح في ذلك.والواقع أن إقبال الفقهاء على تأليف مثل هذه الكتب جاء كنتيجة لغياب أطباء مهرة في بعض الجهات،والاعتقاد السائد عند العامة بأن الفقهاء قادرون على اشفاء بعض الأمراض.

27)-بعد ما شرع سيدي أحمد بن صالح في شرح أرجوزة الهدية المقبولة لم يلتزم اطلاقا بالسير مع المرجز،وإنما خضع لما توفر له من معلومات عن هذه المادة أو تلك.

28)-الآية رقم 82 سورة الأعراف,

29)-كثيرا ما كان سيدي أحمد بن صالح يشير في أرجوزة الهدية المقبولة إلى فعالية بعض الآيات القرآنية وبعض الحروف في شفاء بعض الأمراض،والتخفيف منها من ذلك ما ذكره مثلا في البيت 115 من الهدية،حيث تنفع آيات من سورة النور في شفاء الرمد:

وآية النور إذا ماكتبت	إلى عليم كلها وحملت
نفعت المرمود يا صاح الحجا	والله يشفي عبد اللجا

30)-صحيح أن بعض الفقهاء ورجال التصوف كانوا يتعبدون ببعض أسماء الله الحسنى اعتمادا على قوله تعالى في الآية رقم 180 من سورة الأعراف " و لله الأسماء الحسنى فادعوه بها" فوقع انحراف خطير من التعبد والذكر بهذه الأسماء الى الاسترزاق بها.

31)-بلغ عدد المواد التي تعرض لها سيدي أحمد بن صالح في كتاب " الدرر المحمولة " حوالي 220 مادة نقلها نقلا من بعض الكتب مثل حياة الحيوان الكبرى للدميري،وتذكرة داوود الأنطاكي،وكتاب الطب النبوي لجلال الدين السيوطي،والأشرفيات للأشراني،وكتب الندرومي وغيرها من كتب أهل الفن والطب والتغذية كما يسميها .

32)-أحمد بن صالح :الدرر المحمولة ص 266.

33)-الآية رقم 29 سورة الأعراف.

34)-نفسه نفس المرجع ص 268-269

35)-نفسه - نفس المرجع ص 269-270

36)-نقل هذا الحديث عن الأشراني من كتاب التحفة،ولا شك أن الحديث موضوع،وقد شعر الفقيه أحمد بن صالح نفسه بأن هذا الحديث غير صحيح،ومع ذلك ظل يكرره عدة مرات كلما دعت الضرورة لذلك.

37)-اقتصرنا هنا فقط على الطيور المعروفة واعرضنا عن البعض الآخر الذي نقله سيدي أحمد بن صالح نقلا مثل طير العنقا. والخفاش وغيرها.

38)-اقتصرنا على البيض المتناول عامة واعرضنا عن ذكر بعض أنواع البيض مثل بيض الحيات وبيض النمل وغيرها مما حشره المؤلف حشرا في كتابه.

39)-كثيرا ما كان سيدي احمد بن صالح ما يشير إلى الاستشفاء ببعض شعر بعض الحيوانات تبخيرا (انظر ما ذكره مثلا في رجز الهدية المقبولة في الفصل الخاص بأمراض الحلق).

40)حل ما ذكره سيدي أحمد بن صالح عن طبائع الأغذية للحيوانات الطائرة والماشية منقولة بنوع من الايجاز من كتاب " حياة الحيوان الكبرى" لكمال الدين محمد بن موسى الدميري المتوفى سنة 808 هـ

41)-أحمد بن صالح - الدرر المحمولة ص 148.

42)-نستشف من كتاب الدرر المحمولة أن سيدي أحمد بن صالح كان يقوم ببعض التجارب على نفسه للتأكد من فعالية بعض المواد العلاجية،فإذا تأكد من صحتها كان يكتب " بالتجريب الصحيح" وقد المحنا إلى بعض ذلك في ابانه.

43)-بالرغم من أن سيدي أحمد بن صالح كان يستوطن الكتاوة وهي مشهورة بأنواع تمورها مثلها في ذلك مثل باقي واحات درعة فقد تجاهل تمور المنطقة تجاهلا تاما وكأنها عديمة الجدوى الغذائية والفائدة العلاجية بالرغم من توقفه عند بعض المنتوجات ليؤكد أنها غير موجودة بدرعة أو العكس.

44)-أورد الفقيه بن صالح عدة أحاديث نبوية في شأن البقلة الحمقاء.ولانشك اطلاقا في تلفيق هذه الأحاديث الموضوعة.

45)-ذكر أحمد بن صالح أنه لماكان عائدا من رحلته إلى الديار الفاسية والمكناسية عام1104 هـ انطلق بطنه فجرب الجبن العتيق فلم ينفعه في شيئ ثم جرب الجبن الطري فشفي.

46)-سبق لنا أن أشرنا إلى أهمية بعض الأشربة المستخلصة من الحبوب (السويق)أو تقطير بعض البقول والأعشاب أو استعمال مائها بعد النقع.وتستعمل هذه الأشربة لأغراض غذائية أو علاجية.

47)-الآية 53 من سورة الفرقان.

48)-لا نعرف حاليا عيونا معدنية قديمة بناحية تافيلالت اللهم إذا كان الأمر يتعلق بحامتي مولاي علي الشريف ومولاي هاشم الموجودتين على جانبي الطريق الرابط بين ميدلت وتافيلالت.

معطيات حول عادات المغاربة في الأكل والشرب

في عهد مولاي اسماعيل (1672-1727)

ذ.عبد الاله الدحاني*

تتميز المصادر الأجنبية في كثير من الأحيان بالتحامل السافر على المغاربة،وتتخللـــــها أخطـــاء تاريخية متعددة، لذلك نبه كثير من الأساتذة إلى مزالقها، ودعوا إلى الحذر والإحتراس أثناء التعامل معها, غير أن هذه المصادر تبقى ذات أهمية بالغة لكونها تتضمن معلومات غنية عن جوانب أغفلتها مصادرنـــــا إغفالا يكاد يكون تاما، ومن هذه الجوانب ما يتعلق بعادات المغاربة في الأكل والشرب, ونود في هـــــذا المقام أن نتعرض لهذه العادات على عهد مولاي اسماعيل (1672-1727)

ذكر الأب بوسنو BUSNOT (1) أن المغاربة يتمتعون بقدرة فائقة على تحمل الجوع والعطش، وقد يأكلون التراب إذا لم يتوفر لديهم الخبز (2) وفي وثيقة أخرى ، نقرأ أن المغاربـــة كـــانوا يكتفـــون بتسخين العجين ليسهل تقطيعه، دون أن ينتظرون تحوله إلى خبز ناضج (3) أما إذا استحال عليهم التوفر على القمح ، كما هو الحال في توات ، فإنهم كانوا يدخلون في عاداتهم الغذائية اللحوم، وخاصة لحـــوم الجمال، والتمر، ويعوضون الماء في غالب الاحيان باللبن (4) وأشار توماس بيلو Tomas PELLOW (5) إلى أن سكان توات كانوا يتناولون اللحم نيئا , فهل يفهم من هذا دخوله في إطار العـــادات لـــدى بعض الجماعات السكنية؟ أم أن بيلو سجل صورة استثنائية ارتبطت بظروف التنقل والترحال السائدة في المنطقة ؟,

لقد كان المغاربة يتبعون طرقا مختلفة للمحافظة على جودة المواد الغذائية، يقدم لنا بيلو إحداها :" زودنـــا (القائد منصور) لمدة ثلاثة أيام بالمؤونة، فكان يرسل إلى الجنود كل يوم ضعف ما يحتاجون إليه , وهكذا قمنا بقطع ما فضل من اللحم إلى أجزاء ، وتمليحها ثم علقناها على السروج لتجف تحت وطـــأة الـــبرد والشمس ونحن نقطع المسافات الطويلة, وبهذه الطريقة يمكن الحفاظ على اللحم لمدة سنة كاملة"(6).

وقد وصف بريتوايت BRAITHWAITE (7) عادات المغاربة في الأكل ، فذكر أنهم يتنـــاولون الأرز والكسكس ولحم الغنم والبقر والدواجن، وأن شرابهم يتكون من الماء والعسل لأن الدين يحرم شرب

• أستاذ باحث بالمدرسة العليا للاساتذة الرباط.

الخمر, وعندما تكون الأكلات سائلة , يستعملون ملعقات من خشب، ولايشربون إلا بعد الإنتهاء من الأكل، ويستعملون أواني من النحاس والطين فقط، لأن استعمال الذهب والفضة تحرمه الشريعة(8) أما مويط MOUETTE (9)، فقد ذكر بعض أنواع الخضر والفواكه المنتجة بالمغرب، واستغرب للطريقة التي يتبعها المغاربة في تناولها، فالخس يؤكل مع قطعة من الخبز بعد أن ينظف بشكل جيد وتضاف إليه كمية من الملح, أما الفواكه ، وباستثناء الحوامض، فإنها تستهلك خلال الوجبات ، لأن الحفاظ عليها صالحة للأكل بعد ذلك أمر مستحيل، بفعل الحرارة المرتفعة، لذلك فإنها لا تبقى صالحة للأكل سوى يومين أو ثلاثة أيام بعد قطفها, ووصف مويط طريقة الأكل عند المغاربة ، ومما أورده في هذا الإطار :"إن الموائد التي يأكلون فوقها مصنوعة من الجلد، دائرية الشكل، توضع على الأرض فوق حصير يجلسون حولها بعد أن يزيلوا نعالهم، ويغسلون اليد اليمنى في إناء من النحاس الأصفر(,,,) ويرددون عبارة (باسم الله) ويتناولون الطعام بأيديهم, وكانت الصحون المستعملة ضيقة في الأسفل، ومتسعة في الأعلى, ويقومون بقطع اللحم بأيديهم حيث يجرونه كل من جهته، ولا يتكلمون أثناء الأكل(,,,) وعقب الإنتهاء من الأكل، يمسحون أيديهم على جوانب الصحون، ثم يلعقون أصابعهم مرددين عبارة (الحمد لله) ولا يشربون إلا الماء" (11).

وإذا كان مويط قد وصف طريقة الأكل عند المغاربة دون تعليق فإن الأب نولاسك NOLASQUE الذي قدم ضمن بعثة دينية فرنسية لافتداء الأسرى في بداية القرن الثامن عشر ، عبر عن تقززه منها، لذلك رفض ومرافقيه دعوة من المغاربة لمشاركتهم في الأكل(12).

وقد كانت ظروف السفر تفرض تغييرا في العادات الغذائية، خاصة لدى الرقاصين الذين كانوا يستخدمون لنقل الرسائل والأخبار، إذ كانوا يكتفون بتناول كمية من الدقيق والعنب أو التين الذي يضعونه في جلد المعز , وقد تقتصر وجباتهم على الدقيق وحده، حيث يبللونه بالماء في كف اليد ويبتلعونه ثم يواصلون طريقهم(13). وزودنا وندوسWINDUS (14) من جهته بمعلومات هامة عن الطرق التي كان يستعملها المغاربة للحفاظ على الحليب, فقد كانوا يقومون بتحويل كميات منه لاستعمالها عند الحاجة، بوضعه في قربة وتحريكه إلى أن يصبح زبدا، ويكون دائما حامضا(15) ولكن يبدو أن الأمر يتعلق بالسمن و ليس بالزبدة،ذلك أن وندوس علق على ذلك بالقول إن المغاربة كانوا يحتفظون به في حفر تحت الأرض بعد وضعه في جرار مدة تقارب خمس سنوات, وأضاف أن نفس الطريقة تتبع للحفاظ على كميات من شحم البقر والغنم والماعز، موضحا أن المغاربة كانوا يفضلون حليب النوق والماعز على حليب الأبقار لاعتبارهم الأول "مغذيا ومنشطا"(16). وحظيت أكلة الكسكس بقسط وافر من المعلومات التي أوردها الأوربيون حول الأكل في المغرب، بحيث لم يهمل الحديث عنها أي منهم تقريبا، واعتبرها بعضهم أحسن أكلة بالنسبة لسكان المغرب(17) وإذا كان وندوس قد وصف طريقة إعدادها

نقلا عن الوزان(18) لأن زيارته للمغرب كانت قصيرة ومنظمة، لم تتح له فرصة حضور تهيء إحدى وجبات الكسكس،فإن مويط ، على العكس من ذلك ، قضى مدة غير قصيرة بالمغرب،سمحت له بمشاهدة السكان وهم يعدون وجبة الكسكس ويتناولونها، فقد جاء في وصفه أن المغاربة "يأخذون قصعة كبيرة من الخشب أو الطين ، يضعونها أمامهم مع حفنة مملوءة بالدقيق وأخرى بالماء الصافي ، وغربال ومغرفة ، يرفعون حفنتين أو ثلاثا من ذلك الدقيق ويضعونها في القصعة ويصبون عليها من ذلك الماء ، يحرك الدقيق جيدا بالأصابع ،ثم يسقى من حين لآخر بالماء إلى أن يتحول إلى شبه حبات الجلبان الدقيقة"(19) وأشاد مويط بمهارة النساء اللاتي كن يتفنن في فتل الدقيق بشكل جيد،وفي نفس الوقت تضعن كمية من اللحم في قدر لتطهى، وتضعن فوق القدر وعاء آخر (كسكاس) يتميز باتساعه في الأعلى وضيقه في الأسفل،وفيه يوضع الكسكس, وعادة ما يحاط ذلك القدر الأول بخرقة مبللة تحول دون خروج البخار, ويعقب ذلك صب الكسكس في طبق وتحريكه لكي يفتت، ثم يدهن بالسمن ويضاف إليه ما اشتمل عليه الوعاء الثاني من مرق ولحم, ونقرأ في مصدر آخر ،أن المغاربة كانوا يتناولون بعد الكسكس، قطعا من اللحم مع العسل واللوز، وأخرى من اللحم المحمر،مع قطع من البطاطس المقلية في الزيت, وفي الأخير يتناولون عصير المشمش(20)، غير أنه من الصعب تعميم مثل هذه المعلومات، إذ يظهر أنها ترتبط بفئة من السكان الذين تسمح إمكانياتهم بتوفير مثل هذه الكميات والأنواع من المواد الغذائية, ومما يرجح هذا الرأي، كون صاحب هذه المعلومات ، وهو من رجال الدين الفرنسيين زار المغرب بهدف افتداء الأسرى، فكانت مدة إقامته محدودة، وفرصة اطلاعه على عادات السكان من العامة ضعيفة، لأنه ظل محاطا بالحراس منذ نزوله بميناء سلا إلى أن ركب البحر عائدا إلى بلاده,

وإجمالا ، يمكن القول إن ما تمدنا به المصادر الأوربية عن عادات المغاربة في الأكل والشرب يكتسي أهمية بالغة ، لأن الإطلاع على هذه العادات خلال مختلف الفترات يجعلنا نقف على الظروف التي تم فيها التحول ، خاصة مع دخول المستعمر في بداية هذا القرن حيث أدخل عادات استهلاكية جديدة ,

هوامش:

1)-ينتمي إلى إحدى التنظيمات الدينية الفرنسية التي اهتمت بافتداء الأسرى,وقد زار المغرب ثلاث مرات في بداية القرن الثامن عشر ,

2)-BUSNOT Dominique- Histoire du régne de Mouley Ismail ,roi de Maroc,Fez,Tafilet,Sous,Rouen,1731,P.167

3)- Source inédites de l'histoire du Maroc,2 serie,France,TomeIV.P.654.

وسنرمز لهذه الوثائق لاحقا بحروفها الاولى S.I.H.M.

4)- Morsy Magali-la relation de Thomas Pellow ,une lecture du Maroc au 18 siécle.Paris,1983,PP.459-460.

5)-هو أسير انجليزي اعتنق الاسلام وانخرط في جيش العلوج الذي كونه مولاي اسماعيل،وترقى ليصبح قـائدا لإحـدى الفرق،وبهذه الصفة قام بعدة مهام منها مهمة إلى منطقة توات،وهي المشار إليها،وبعد 23 سنة من الخدمة،استغل الفوضى التي عمت المغرب بعد وفاة مولاي اسماعيل،ففر عائدا إلى انجلترا،وهناك قام بإملاء مذكراته على أحد الأشخاص،وقد قامت الباحثة الفرنسية مكالي مورسي بدراسة هذه المذكرات،وهي الدراسة التي أشرنا إليها في الهامش4.

6)- Morsy (M)-la relation ...op.cit.PP.108-109.

7)- جون بريتوايت Braithwaite،جاء مرافقا للسفير الانجليزي روسل Russell سنة 1727،وقد دون ملاحظاته عـن المغرب وعن سفارة روسل في الكتاب الآتي ذكره في الهامش 8.

8)- BRAITHWAITE (Jhon)-histoire des révolutions de l'empire de Maroc,depuis la mort du dernier empreur Moulay Ismail...traduit de l'anglais par Bousquet,Amsterdam,1731,PP.459-460.

9)-جرمان مويطGermain MOUETTE أسير فرنسي قضى بالمغرب إحدى عشرة سنة حيـث أسـر سـنة 1670 وافتدي سنة 1681،وعندما عاد إلى فرنسا ألف كتابين:الاول حول ظروف أسره وما وقع له بالمغرب،والثاني حول عـهد مولاي رشيد ومولاي اسماعيل وهو الآتي ذكره في الهامش 10.

10)- MOUETTE(Germain)-histoire des conquêtes de Moulay Archy et de Moulay Ismaël au Semien son frére,Paris 1683.PP.376-377.

11)- Ibid,PP370-377

12)- S.I.H.M,2 serie,France,Tome VI,P644.

13)- وهي الأكلة المعروفة باسم (الزميتة)،راجع: MORSY(M)-la relation...op.cit.P88,note 87

14)- وندوس Windus انجليزي جاء سنة 1721 مرافقا للسفير شارل ستيوارت،وعندما عاد إلى بلاده ألف كتابا حول هذه السفارة وحول ملاحظاته العامة عن المغرب،وهو الآتي ذكره في الهامش 15.

15)- ونـدوس (جـون)-رحلـة إلى مكنـاس،ترجمـة زهـراء اخـوان،منشـورات عمـادة جامعـة مـولاي اسماعيل3،مكناس،1993،ص 49.

16)- نفس المصدر ونفس الصفحة .

17)-انظر مثلا: S.I.H.M,2 serie,France,TVI,P446

18)- وندوس - رحلة - ص 63.

19)- مو يط(جرمان) - رحلة الأسير جرمان مويط،ترجمة محمد حجي ومحمد الاخضر،الربصاني،1990،ص 29.

20)- S.I.H.M,2 série,France,TVI.PP643-645

وقد صدرت عن الأوربيين تصرفات تدل على عدم تعودهم على تناول الكسكس،مثل أعضاء السفارة الانجليزية التي زارت المغرب سنة 1721،انظر حول هذا الجانب:وندوس،رحلة،ص 63-64.

مجمل عن الطعام والشراب في القبائل المغربية
نموذج قبيلة السراغنة

ذ . الحسن شوقي *

إن البحث في الأطعمة والأشربة في تاريخ المغاربة،ليعتبر فريدا ومن الأهمية بمكان،حيث الدراسة فيه نادرة وشحيحة،والاهتمام به هو آت من باب التوجه إلى تسليط الأضواء الكاشفة،على جوانب لم تنل نصيبا وافيا من الدراسة،وذلك مثل الالبسة والأفرشة والزينة ومداواة الأمراض،والعلاقات الاجتماعية والعائلية.ولعل بحثا في مثل هذا الميدان،إن لم يأت بكل المتوخى منه،لمن شأنه فتح الأبواب أمام الباحثين والدارسين للإغناء والاثراء،حتى تكتمل الصورة عن الأطعمة والأشربة،أو تقترب من ذلك،وأقول مسبقا بأن هذه الأطعمة وتلك الأشربة ظلت متشابهة عبر قرون وأجيال،ومن منطقة لأخرى،وإن كان هذا لا ينفي وجود بعض الاختلافات،ولعل مثال السراغنة يبقى نموذجا لذلك.

حسب المعلومات الملتقطة،فتغذية وأطعمة السراغنة،وحتى القرن التاسع عشر،ظلت غير مختلفة عما كانت عليه قبله،وبقيت شبيهة بما كان موجودا في باقي الجهات المغربية،وهي كانت تعتمد بالدرجة الاولى على منتجات المنطقة من الحبوب،وكذلك غلال الأشجار،إضافة إلى المنتجات الحيوانية من ألبان وحليب وسمن وزيوت ولحوم،واختلفت أطعمة هذه التغذية في عناصرها ومكوناتها،لا حسب الفصول السنوية فقط وانتاجات غلالها وثمارها،ولكن أيضا حسب الفئات الاجتماعية ومستوياتها المادية،وكذلك حسب فترات الخصب أو القلة،حيث في هذه الأخيرة كان يتحدث الناس عن اللجوء إلى أطعمة تعويضية،تكونت أحيانا حتى من جذورالنبات"يرني" يمزج باللبن والحليب.أما السنوات العادية والجيدة،فكانت تشهد امتلاء المطامير شعيرا وقمحا،والقلال سمنا وزيتا،وعند المترفين خليعا وعسلا،وإذا كان مما يشار إليه أن استهلاك الدقيق على شكل خبز هو قليل الانتشار،فإن استهلاكه على شكل قصاع وصحاف وصحون مختلفة الأحجام،كان هو الشائع،وأنواع الحبوب الأكثر استعمالا هي الشعير الذي تجري به الخيول كما يتداول على الألسن،وينعت بأنه معتق الرقاب وحبيب الناس،وإذا نقص أو انعدم لا يعرف أحد أحدا و تتبدل الوجوه وتنمحي كل علاقة،ولقد كان الشعير يزرع أكثر من غيره في الأراضي

• أستاذ باحث من قلعة السراغنة

البورية والسقوية،ودقيقه يصنع منه خبز مخمر أو فطير،وحتى بعض أنواع الحساء،في حين كان دقيق القمح قليل الاستعمال لدى العامة،ولا يكون غالبا إلا خبزا للضيوف الأعزاء وأيام الاعياد والولائم والحفلات،وعموما فهو" خبزة عار" أو للمرضى،وكان يستهلك لوحده أو بالدهون سمنا وزيتا حسب الفصول ومستويات الناس،ويشار إلى أن الزيت كان محببا وكثير الاستعمال،وإليها يرجع الناس صحة ابدانهم وصفاء صحتهم وقلة عللهم،كما كانت القطاني وخاصة الفول وهو أوفر بالمنطقة يستعمل إما كخضر فوق قصاع الطعام،أو يستهلك مفردا لوحده على شكل حساء،ويصنع من الفول بالخصوص بعد طحنه وتنقيته حريرة حامضة،أو عصيدة بالزيت تستهلك في الفصل البارد بالخصوص،تسمى ب"بالعسة" ويقبل عليها أساسا القائمون على أشغال تتطلب طاقة بدنية أساسا كالحرث والسقي. وأما الذرة فتصنع منها أنواع أخرى من الحساء،تسمى "دشيشة" غليظة أو لينة،من الدقيق يطلق عليها اسم "حسوة" يتم تناولها صباحا أكثر مخلوطة برؤوس الفلفل ممزوجة بتين طازج إذا كان الفصل فصله،أي الصيف،أو بمجفف إذا كان غير ذلك،ويعوض بالتمر أحيانا،كما تجدر الاشارة إلى محصول الذرة الذي ينضج ربيعا أو صيفا يكون مناسبة لاستهلاكه بأشكال أخرى،حيث يتم شيه على النار والحطب بعد إزالة غلافه،أو طهيه في أواني خاصة ليلة كاملة وإلى الصباح حيث يتناول أفراد العائلة كل حظه منه.

كانت النساء السرغينيات حسب حذقهن وحسن اتقانهن،تصنعن من دقيق القمح أنواعا كثيرة من المأكولات على شكل أحسية مثل حريرة السميد بالحليب،وحساء"بركوكش"عبارة عن فتيل حبات دقيق القمح مغلاة في الحليب،ويكون نعم المأكول إذا كان الحليب حليب نوق أو غنم،ثم يصنع منه مأكول آخر يسمى "بفتات الشطبة"،وهو أصلا عبارة عن خبز فطير يلقى وسط حليب مغلى ويحرك بعصى سدر تسمى"شطبة" فيتفتت لأجل ذلك.وأما"هربر" فكان طعام المترفين فطورا بالخصوص،وهو يصنع من حبوب القمح يبلل ثم يدق فيتفسخ غشاءه في المهراس،بعدها يوضع للغليان في قدر يسمى"خديمة أو برمة" ليلة كاملة ممزوج فيها بماء،وفي الصباح يخلط بحليب ثم يتناول مسقيا بسمن أو زيت و حتى عسل،و تناوله يسمى"باللغفة"،وهذا المأكول لا تستطيع صنعه بمنازلها إلا فحلات النساء.

قلنا بأن الخبز كان قليل الاستهلاك بالسراغنة،وإلى مطلع القرن العشرين،باعتبار الاقبال كان أكثر على الأطعمة الطازجة واللينة والسائلة،مما سبق ذكره،إن الأخبار تتداول وجوده خاصة للسفر لامكانيةالحفاظ عليه كأنيس ومعتق في الطريق،وخلال التعزيب للرعي والحرث،وكان من أنواعه ما يلي:

- **التريد** : يسمى أيضا بالملوي وهو خبز يصنع من دقيق القمح،على عجل لقرى ضيف مثلا أو افطارمسافر مستعجل،ويسمى أيضا بالفطيرة.

- **المحراش:** خبز خاص من دقيق الشعير،يغطى بدقيق غليظ يسمى "بلبولة" .

- **الملــــــــة** : خبز كبير من الشعير،يغطى بالجمر،يصنع أكثر في الشتاء للخماسة والرعاة كزاد للحاجة.

- **المطلوع** : خبز من سميد القمح و دقيقه ،يختص به الضيوف أكثر،ويصنع لأيام الأعراس والأعياد،أو لرب العائلة والطلبة تقديرا لعلمهم ووجاهتهم.

- **الكرون**: وهو خبز يهيأ في أفرانات عائلية صغيرة،تكون في أبواب الدور غالبا وتسمى ب"الخباز"،ويقع الاقبال عليه أكثر في الصيف.

- **الجغرانة**: هي خبزة صغيرة تهيأ على استعجال،بوضعها على جمر الكانون،ويختص بها الأطفال الجائعون لإسكاتهم من الطلب والبكاء، او إرضائهم لقضاء غرض ما

- **البلبول** : خبز صغير ، شكله هلالي، او مخروطي، يطهى في الأفران و الكانون أيضا .

- **الكرسة**: خبزة صغيرة مدورة ، تكون من الشعير و القمح ، و يفرح بها الصغار و قد قيل فيها "ارسى ارسى حتى تطيب الكرسة أو نعطيك نصها والله لا دكتيه"

- **الفندير** : هو كسرة خبز غليظة ومحمرة و من الشعير أساسا وإذا كانت من القمح تسمى الشدك .

- **خبزة بالشحم** : تكون ممزوجة غالبا في وسطها بشحم مملح وبصل ، وترفس عادة بالدهون من نوع الزيت و السمن المغوى أي الحار .

و كان الخبز يصنع أحيانا من دقيق الذرة ، لدى الفقراء ، أو مخلوطا بدقيق حبوب أخرى حتى يحدإقبـــالا على التهامه ، و من هذا الدقيق كذلك كانت النساء تصنعن عصيدة تسمى محليا" تشيشة" و هي مشهورة و لا تخلو عائلة من أدواتها كمغرف و قصاع وأواني ، و يتم تناولها باللبن و الحليب و أحيانا حتى بالسمن زبدة أساسا، و يكثر الإقبال عليها في فصل الربيع أكثر ، و هو فصل كثرة بل وفرة اللبن بمخـــض مـــن الأغنام و الأبقار و حتى الإبل بعد ميلادها في نهاية الخريف وخلال فصل الشتاء، و تصنـــع " التشيشـــة" أيضا من دقيق الشعير خاصة المتقادم منه و يسمى حائل أو بوحمرة و لغصته أو مرارته يســـتعان علـــى استهلاكه باللبن والحليب .

وحسب الفصول كانت الأطعمة بالسراغنة تختلف باختلاف أنواع الإنتاج الزراعي والشجري والحيواني ، و هكذا مثلا ففي فصل الشتاء و البرد كان يكثر الإقبال على استهلاك القطاني فولا و عدسا مع الزيت الذي يعتبر أنه ينقي الذات ويدخل العظام و يسري في العروق ، ثم يستهلك أيضا اللفت الذي يبدأ في حفره من البحائرحيث يزرع فيها أحواضا ، و يوضع فوق قصاع الطعام و الكسكس ، وكـــذا الجزر والفول والقرعة بأنواعها حرشة وسلاوية و محوحية وغيرها ، ولما تلد الأبقار أكثر في مطلع ربيـــع

كل سنة تصبح العصائد أساسية في الأطعمة، حيث قصاعها يتحلق حولها نساء وأطفال الدار كل يـأكل في حوض أمامه ، وفي آخر الأكلة يعملون "خلاطة" أي يخلطون المأكول ويتجاذبونه متسابقين بأيديـهم اليمنى وهم حريصون عليها ، و إن كانت اليسرى أيضا تستعمل أحيانا لكن قليلا. ولقد كان الرحـال يأكلون لوحدهم غالبا ،كما يؤكل السمن بتعفف، مرة في الأسبوع فقط ،غالبا ما تكون جمعة ، وهـذا بقصد الحرص على جمعه وتمليحه ليخزن إلى الصيف حيث يستعمل في الولائم و الأعراس ، و الصيـف فصله أساسا، و حكي عن أسر كانت تخزنه لسنوات طوال حتى ليتعذر تناوله لمرارته ، كما كـان يتم ادخار اللفت المجفف في سلال عملاقة ،وكذا الزيتون مشقوقا و مثمرا ، و الزيت الذي كانت أشجـار الزيتون التي تغله وافرة العطاء وهي على طول واد تاساوت والأخضر وسواقيها الكثيرة ،ولم تكن اسـرة يخلو بيتها من غلته إلا ناذرا ،ثم تخزن العائلات للحاجة التين ميبسا ،و الشحم "مغوى" يسـتعمل مـع الكسكس ، ويرفس مع الخبز وباقي الدهون، وتسمى أكلته "بالسقوة" .

و في الصيف كان يكثر استعمال أطعمة سائلة أساسا من حليب ، لان الحرارة المرتفعة تجعل مخضه أحيانا متعذرا ، و كذلك استخراج السمن منه ، و هذا مثل البركوكش المذكور " و فتات الشطبة " الذي تملأ به القصاع و الحلاّليب التي تسيل لها الأفواه لعابا ، و يتم تناولها في الصباح بالخصوص كفطور أو غـذاء باكر .

على أن الأعيان و الأسر الموسرة ، تميزوا في تغذيتهم عن العامة باستعمال الخليع الذي كـانت تدخر منه أواني كبيرة ،وهو لحم مطهي ومملح أساسا من أغنام أو ابقار وقع تسمينها وعلفها ، و كـانت أمثال العائلات المذكورة غالبا ما تمتلك خلايا أجباح النحل الذي يعطيها عسلا صافيا و حرا ، و كـذا أنواع الفواكه في أجنة : كما في بني عامروفطناسة من تين و مشمش وعنب... وهي غـلال لم يكـن المعسرون وغير مالكي الأراضي يشترونها إلا في الأسواق الأسبوعية المنبثة عبر تراب السراغنة و كان من أشهرها و لا يزال سوق سيدي أحمد بن عبد العزيز بالعطاوية ، وهذا يوم الخميس من كل أسـبوع . و كانت الفواكه المجففة تشكل دخيرة العائلات و خاصة النساء : جوز ، لوز ، حمص وغيره ، زيادة علـى سواد مواد غذائية مستوردة ، أصبحت أكثر شيوعا مع تقدم القرن 19 م مثل الشاي والسـكر اللذيـن سيصبحان مع أدواتهما صديقي العائلة يتناولان في الولائم و لتعديل المزاج و إضفاء الطلاوة على الجلسات

و فيما يخص الخضر فقد كان استهلاكها و حتى القرن الماضي قليل، و استهلاك اللحوم كذلك ، إنما في السنوات الجيدة كان يستعمل الشواء في الصيف ، حيث الأسر وتعبيرا عن نشوتها بجني المحاصيل و تتويجا لذلك كانت غالبا ما تشوي خروفا لكل واحدة منها ، و ناذرا ما تشترك بعضها مـع البعـض الآخر في ذلك ، ويكون يوم الشواء معلوما ، و كذلك " الوزيعة " الجماعية عن طريق شـراء بهيمـة "

كبيرة " أو " صغيرة" أي من نوع بقر أو غنم و ذبحها و توزيع لحمها على جماعة الدوار مثلا ، ليسودى ثمنها فيما بعد ، على أن طواحين اللحم لم تكن قليلة ، و روائحها تشم من بعيد خاصة أيام الأسواق باعتبار أكل اللحم آنذاك مما جرت به العادة .

و كان لحم المعدمين ، يتمثل في قديد العيد " و كرداسه " ، و أيضا في لحم الحلزون التي تلتقط منذ الربيع وسط الحقول و كذا صغيرها الذي يسمى محليا ب" غلالة " من فروع الأشجار، إضافة إلى سمك الأودية و الغدران يصطاده أساسا الأطفال ، وكميات الجراد الذي يجمعه الفلاحون ليلا من الحقول ، مع ليالي لحم جيدة ووافرة ، من أرانب تصطادها كلاب الرعاة المدربة "السلوقي" و كذلك القنافد ، كما كان الدجاج غالبا ما يربى للحمه وبيضه كوسيلة تغذية رهن الإشارة عند أي طارىء، ويستهلك في الشتاء أكثر، حيث مرقه الساخن مع التوابل يشكل دواء خاصا وسقوة للذات خاصة إذا استعمل مع فتات فطائر يسمى " ربازا" وهو من التريد و المرق ، وعند الأغنياء كان يتناول محمرا وبالسمن مدهونا مع العسل ، وفوق قصاع الكسكس الفخمة كذلك .

و فيما يخص الأشربة بالسراغنة فلم تكن تختلف عن باقي جهات البلاد، و كان المشروب الأساسي هو الماء ، يتناول مع الطعام و يساعد على بلعه، وهو يحفظ في أواني طينية تسمى قلالا او خوابي ، و بالنسبة لكل دوار كانت له مطفيته التي هي خزان للماء تحت الأرض ، أو قل مطافيه الخصوصية ، تملأ من السواقي المشتقة من واد تاساوت، و هذا كلما نفذت مخزوناتها المائية بفعل الإستعمال أو الإستهلاك الفردي أو الجماعي للماء ، وكانت الآبار والعيون أيضا مصدرا مهما للماء ، وهي أكثر غزارة بالحمادنة عند قدم جبال الأطلس وقريبة من السطح عند قلعة السراغنة جنوبها خصوصا حيث توجد عين غبري الغزيرة على الواد الأخضر و عين العسولي نسبة إلى قواد العساسلة في القرن التاسع عشر ، و هم فرقة من شرفاء أولاد سيدي رحال ، قاطنون بالسراغنة . و بالنسبة للآبار كانت أكثر انتشارا شمال السراغنة وغربها حيث الفرشاة المائية الباطنية غير عميقة كما في مولاي صالح وعند الفرايطة حيث الماء على وجه الأرض وكذا بالعثامنة ، ويستخرج الماء بالدلاء والنواعير تجرها الطاقة البشرية أو الحيوانية ويحفظ في جوابي للسقي وري المواشي أغناما و ابقارا .... ويتم تناوله إما في أواني تسمى " غرافا" أو " اسطال" وأحيانا كيفما اتفق ولو بالإمتداد على البطن عند حاشية ساقية أو غيرها كنهر وغيره .

وكان السراغنة من قديم يحبون شرب اللبن أي الحليب بعد مخضه واستخلاص زبدته ويتم هذا في أواني تسمى حلاليب و اشتهرت بذلك دواوير معينة مثل أولاد مبارك بفطناسة حتى أنهم سموا بالحلالبية أو أيت بارد اللبينة لجودة لبنهم ونقائه ، بل كان الرعاة بالخصوص من الاطفال ينتهزون فرصة اختلائهم بمواشيهم أغناما وماعزا وإبلا بالخصوص فيحلبون منها كفايتهم من الحليب يصنعون منه جبنا أو يشربونه مباشرة من ضروعها ، أما مشروب الشاي فظل ناذر الإستعمال وكذا المشروبات الغازية ، وهذا

حتى مطلع القرن العشرين ، إلا في دور التجار والموسرين ، إنما يتداول على الألسن أنه لما تم تعود شربه أصبح الناس يتحلقون حوله عائليا واصبح مشروبهم المفضل ، بل أصبحوا يحلونه بالثمر و التين المجفف لما ينعدم قالب السكر أو يقل وجوده ، كما كانت أوانيه قليلة و أحيانا من فخار : براد ، بقرج ، مجمر ، كووس ... وتعار من أماكن بعيدة أحيانا .

تلك انطباعات عن الأطعمة والأشربة بقبيلة مغربية داخلية ، تم استخلاصها من بحث ميداني ،في إطار تحضير رسالة جامعية لنيل دبلوم الدراسات العليا في التاريخ عن السراغنة في القرن التاسع عشر ، بل وزمران المجاورة كموضوع بعد ذلك لنيل شهادة دكتوراة الدولة ، مسجل بشعبة التاريخ بكلية آداب الرباط .

التدخل الأوربي في نهاية القرن التاسع عشر
وآثاره على نظام الاستهلاك لدى المغاربة

ذ.علال ركوك*

تمهيد:

مكنت المعاهدات التجارية التي وقعها المغرب مع القوى الأوروبية،ابتداء من منتصف القرن التاسع عشر،من خلق جو من التقارب بين الأوروبيين والسكان المحليين،تمثل في عدة مستويات:

-على المستوى التجاري:فقد كان لاستقرار الأجانب بالمغرب دور في خلق علاقات تجارية مع المغاربة فظهرت إثر ذلك فئات من المغاربة أصبحوا موهلين لحمل العادات والتقاليد الاوربية مثل المحميين والسماسرة والمخالطين وغير ذلك.

-على المستوى العسكري والعلمي:في هذا الإطار عمل المخزن على إرسال عدة بعثات طلابية ،للتكوين في أوربا،كما استقدم المخزن عددا من الخبراء الأوربيين لتدريب الفرق العسكرية المحلية.

هذا التساكن الذي اصبح بين الأجانب والمغاربة في ظل حكم وطني كان مهددا بالانهيار ومحاطا بعدة صعوبات كان لها أثر كبير على عقليات المغاربة وعاداتهم وتقاليدهم ,ومن جهة أخرى ساهم تكاثر الجالية الأوربية التي ارتفع عددها بشكل كبير في المدن لا سيما الساحلية منها،في خلق وترسيخ انماط جديدة من العيش والاستهلاك في المجتمع المغربي.

فيما يأتي سنحاول الوقوف عند آثار التدخل الأوربي في خلق نمط جديد من الاستهلاك المغاربة,وذلك من خلال دراستنا لإحدى مكونات التجارة المغربية ويتعلق الأمر بالواردات(1). لدى المغاربة ومساهمته في اندثارمواد غذائية أخرى كانت عماد الوجبات الأساسية في تغذية .

يتضح من خلال الجدول أسفله،أننا أمام وضعية غير عادية تتميز بوجود فروق بين الصادرات والواردات،إذ أن الواردات جد مرتفعة حيث تتراوح ما بين 2 إلى10 ملايين خلال المرحلة المتراوحة بين (1830-1900) و عشرة ملايين إلى 15 مليونا ما بين 1900 و 1912 .إن الواردات عرفت تطورا كبيرا،إذ تضاعفت مرتين ما بين 1890 و 1920 وثلاث مرات في سنة 1912 .

ويمكن أن نفسر هذه الوضعية بما يلي: بعد احتلال الشاوية سنة 1907 تطورت المستعمرة الأوربية وتوسعت،مما

---

* أستاذ باحث – بجامعة القاضي عياض- بني ملال

الميزان التجاري بالمغرب بين 1890-1912 (بالفرنك الفرنسي)

السنوات	الواردات	الصادرات
1890	40.005.846	36.964.130
1891	41.664.643	41.768.525
1892	41.735.360	35.882.000
1893	41.000.000	34.000.000
1894	32.268.000	26.330.000
1895	42.660..000	39.758.000
1896	35.084.000	22.167.000
1897	30.882.000	22.860.000
1898	31.000.00	28.000.000
1899	38.569.85	29.914.437
1900	40.974.88	44.841.168
1901	43.493.10	32.461.352
1902	52.676.16	38.507.959
1903	62.435.48	36.568.396
1904	54.494.52	36.489.416
1905	42.795.80	27.464.224
1906	45.182.24	29.169.712
1907	35.761.64	29.103.702
1908	54.736.47	40.370.470
1909	55.514.00	38.964.000
1910	64.709.53	39.384.628
1911	88.787.00	68.071.000
1912	134.309.264	66.645.356

حتم استجابة الواردات للطلبات المتزايدة،ومن تم أصبح الطلب متزايدا وملحا على مواد التجهيز والطاقة والمنتوجات الصناعية المستعملة في الإنتاج وكذلك على المواد الاستهلاكية والغذائية الموجهة إلى الساكنة الأوربية المتزايدة العدد،مما فرض استثمارات عمومية جديدة وهو ما استدعى بالتالي الاعتماد على الخارج ومن تم ارتفاع حجم الواردات، إضافة إلى ذلك أتاحت الجالية الأوربية فرصة تصاعد وتزايد الحاجة إلى النمط الاستهلاكي الموجود بعين المكان،مما أدى إلى الاعتماد على الاستيراد وهو أمر كانت عواقبه وخيمة على توازن الميزان التجاري للبلاد.إن الصادرات لم تتطور بنفس الشكل الذي تطورت به الواردات،إذ أنها كانت أقل سرعة،ولكنها نمت بشكل منظم ما بين 1890 و 1912 .إن الصادرات لم تتضاعف قط،و لم تتجاوز الواردات إلا مرة واحدة وذلك سنة 1900 ،وكان رقم معاملاتها أكثر ارتفاعا في سنة 1911 في حين ،أن أقل رقم سجل، خلال سنة 1886.وتتركز الصادرات على وجه الخصوص في المنتوجات الفلاحية المتمثلة في الحمص والشعير والذرة والجلود،وهذا التركز في الصادرات حول المواد الفلاحية يرجع بالأساس إلى عدم توفر البلاد على بنية

صناعية قوية وصلبة وهو ما يفسره غياب المنتوجات الصناعية،في لائحة الصادرات،وارتباط صادرات الصناعة التقليدية المحلية بالحياك والبابوج(البلغة) les babouches بصورة مخصوصة.

- الزبناء والممونون :

يظهر منذ منتصف القرن 19 وبشكل جلي،أن بريطانيا تمثل الشريك التجاري الأول للمغرب,أما باقي المبادلات التجارية المغربية فإنها كانت تتم مع ثلاث دول هي: فرنسا ،ألمانيا وبلجيكا,وتؤمن الدول الثلاث الأولى 88% من تلك المبادلات ,في حين أن بلجيكا لا تتجاوز 4 إلى 5%.

وانطلاقا من سنة 1892 نجد بريطانيا على رأس الدول العظمى التي تستحوذ على أكثر من نصف المعاملات،وتأتي فرنسا في المرتبة الثانية،في حين ظلت ألمانيا شبه غائبة. وبعد 1900 تضاعفت النسبة المائوية لألمانيا ثلاث مرات.وانطلاقا من 1904 تغيرت وضعية السوق المغربية،إذ انخفض التبادل التجاري مع بريطانيا شيئا فشيئا،مما جعل فرنسا تعتبر نفسها قد امتلكت الأسواق المغربية واستحوذت عليها لوحدها،ولكنها وجدت نفسها أمام منافسين أقوياء كألمانيا وبلجيكا الذين قطعوا عليها السبيل خاصة فيما يتعلق بالمنتوجات الأساسية للسوق المغربية كالسكر والشموع.هكذا،وبفعل الوسائل الناجعة التي اتخذتها فرنسا في تطوير تجارتها تم افلاس المعاملات التجارية لكل من بريطانيا العظمى وألمانيا.

- دراسة منحنى الواردات والصادرات :

-التجارة العامة للمغرب بين 1892 و 1912:

تميزت واردات المغرب في هذه المرحلة بارتفاع ملموس وباحتلالها لمكانة متميزة داخل سياق التجارة والنشاط البحري للبلاد وذلك بنسبة تفوق 60% من قيمة المبادلات وخصوصا بعد 1903.

ويظهر من خلال المنحنى،أنه انطلاقا من سنة 1891 ،سيتم تسجيل ارتفاع استمر إلى حدود 1894 ليعرف ركودا وتقلبا دام إلى حدود 1908 ،هذه الفترة التي ستعرف فيها الواردات ارتفاعا تصاعدت وتيرته شيئا فشيئا,وهنا تنبغي الاشارة إلى الشرخ الذي أصاب المكونين الأساسيين للمعاملات.

وفي إطار هذا التطور الذي عرفته الواردات سوف يلعب الانجليز دورا رئيسيا ما بين سنتي 1891 و 1904 إذ أن الواردات البريطانية جاءت في القائمة مقارنة مع الدول الأخرى وذلك بنسبة 50% من المشتريات المغربية,وبعد سنة 1904 ستترك بريطانيا العظمى المكان لفرنسا التي ستصبح أول شريك للمغرب من حيث الواردات,وستتعمق هذه الوضعية أكثر بعد سنة 1907 عندما ستعمل فرنسا على إنزال جيوشها بالدار البيضاء ووجدة،حيث ستنشئ المقاولات,وبعد1904 سيصبح ارتفاع عدد الممونين والمشترين بشكل واضح مظهرا مدعما لتطور التجارة.وستولد هذه الظاهرة في الأخير،صراعا بين القوى الكبرى،إذ أن إقحام المنتجات الألمانية والبلجيكية كاد أن يؤدي إلى تأزيم التجارة الفرنسية (2).وبفضل الدعم السياسي ستحتل الواردات المقام الأول

خلال سنة 1911 ،وفي السنة التي تليها،في حين لم تعرف الصادرات نفس التطـور،إذ أنها لم تمثـل إلا 40% ضمن قيمة المبادلات:

واردات وصادرات المغرب ما بين 1890-1893

السنة	الواردات	الصادرات
1890	40.005.84	36.964.130
1892	41.736.360	35.882.000
1893	41.000.000	34.000.000

يظهر من خلال البيانات أعلاه أن المرحلة الأولى المتراوحة ما بين1890 و1901 تميزت بوجود فـرق صغير بين الواردات والصادرات،وهو فرق لا يؤثر على توازن الميزان التجـاري، في سـنة 1900 تطـورت الصادرات بشكل سريع مقارنة مع الواردات لتحقق بذلك أعلى مستوى لها،وبعـد هـذه المرحلـة تجمـدت الصادرات،مما جعل الفرق بين الصادرات والواردات يتسع,وانطلاقا من سنة 1910 زيد ذلك الفـرق اتسـاعا ليمثل رقم الواردات النصف فقط,

-المـــواد المستوردة :

إن تركيبة المبادلات المغربية تعكس ضعف التطور الاقتصادي التقليدي.يتميز هذا الاقتصـاد بطغيـان استيراد المواد المكملة التصنيع والتي تم تصنيعها في الخارج,,,إضافة إلى ذلك فإن أساس الاقتصاد المغـربي هـو الانتاج الزراعي وبعض الأنشطة الصناعية التقليدية،مما جعل هذا الاقتصاد ملزما باستيراد المواد المصنعة عن طريق التبادل التجاري مع الدول الأوربية,ويمكن تقسيم واردات البلاد إلى ثلاثة أصناف:

1) الـمـــواد الغـــذائـيـة:

تعتبر هذه المواد من ضمن المواد الأكثر أهمية،ليس من حيث حجمها فقط بل أيضا من حيث رقم معاملاتها

الواردات الغذائية للمغرب (1894-1898)**

نوع السلع	فرنسا	انجلترا	ألمانيا	بلجيكا
	%	%	%	%
السكر	72	2	4	22
الورق	68	9	22	
الشموع	0.65	98	1,15	0.20
الشاي	0.15	93.60	6	0.25
القطنيات	7.10	91	1.90	
الاقمشة	8.40	87.40	60	3.40
القطن	1	99	0.65	
الدقيق	83.35	10.25	2.45	0.25
الحرير	92	1,45		

المجموع بالفرنك الفرنسي	5.766.000	10.000.00	3.390.000	

مصدر الجدول: Augustin Bernard:le commerce du Maroc-Rdes sciences generales et appliqués.p24,1901

* السكر :

كان انتاج السكر في المغرب ذا أهمية بالغة وذلك ما بين القرنين الثامن والسابع عشر,ولكنه انهار وعرف تراجعا في الفترة التي أصبحت فيها أمريكا اللاثينية أحد أهم المنتجين لهذه المادة .

إننا لا نعرف الأسباب الكامنة وراء هذه الوضعية ،وكل ما يمكن قوله هو أن السكر كان مادة أو منتوجا نادرا في المغرب خلال القرن التاسع عشر,وكان ثمنه مرتفعا بسبب الطلب المتزايد عليه من طرف المستهلك المغربي كما يوضح Miege الذي يقول: "هناك منتوجان من شأنهما أن يصبحا عنصرين أساسيين للواردات المغربية...ويتعلق الأمر بالسكر والشاي،ويعود استهلاك الشاي والسكر إلى الفترات المتراوحة ما بين1830 و 1845 ،ومع سياسة الاحتكار يظهر أن استهلاك هاذين المنتوجين كان ينحصر في المخزن وحاشيته دون باقي فئات الشعب...هذا الأخير(أي السكر) أصبح مكونا تاريخيا مهما للمغرب،فضلا عن دوره التاريخي والاجتماعي والرمزي..."(3).كانت فرنسا شبه محتكرة لانتاج السكر...و لم تستطع انجلترا أن تفرض نفسها في السوق امام ألمانيا...

تطور واردات السكر بالمغرب (بالفرنك الفرنسي) (4)

السنة	القيمة
1902	12.123.507
1903	10.917.786
1904	12.322.381
1907	11.196.576
1908	15.583.662
1912	29.508.000
1913	30.026.222

يلاحظ أن الطلب على السكر كان في تصاعد مستمر يوافق التطور الذي تعرفه البلاد،إلى أن أصبح المشروب الأساسي.ويعرف السكر البلجيكي سرعة كبيرة في البيع داخل البلاد,أما السكر الآتي من هامبورغ،فيتم استيراده كذلك،ولكن بنسب قليلة.وفي سنة 1899 وصل السكر الفرنسي إلى 1.563.550 ،وارتفع هذا الرقم سنة 1900 ليصل إلى1.936.000 فرنكا، محققا بذلك رقما وصل إلى372.450 فرنكا،ويأتي السكر الفرنسي من مدن مارسيليا،نانت،لو هافر وباريس,وشكلت هذه المادة تقريبا ثلثي الواردات الفرنسية التي كانت تأتي إلى المغرب عن طريق البحر،وذلك في الوقت الذي كانت تعرف فيه فرنسا منافسين أساسيين فيما يخص مادة السكر وهما بلجيكا وألمانيا . كان يتم بيع السكر الألماني بثمن يفوق ثمن السكر الفرنسي مما جعل الافتراض قائما بأن المواد الأولية يصعب توفرها لدى المعامل الألمانية.ويضاف إلى ذلك كلفة النقل من

هامبورغ إلى الدار البيضاء،وهي كلفة تبدو مرتفعة مقارنة مع كلفة النقل من مارسيليا إلى الدار البيضاء.وسوف تتطور الكمية التي توفرها ألمانيا من السكر لتصبح بذلك منافسا قويا.كما تعتبر كمية السكر البلجيكي ذات أهمية،إذ أن هذا المنتوج سينافس بشكل قوي السكر الفرنسي في بعض الموانئ،وسيصل في سنة 1908. 1.300.000 فرنكا.

واردات السكر في ميناء الرباط

البلد/السنوات	1899	1900	1901	1902	1903
فرنسا	962.800	779.840	912.500	1.300.560	1.132.000
بلجيكا	127.000	56.000	253.400	236.880	123.304

يتضح من خلال الجدول السيطرة الفرنسية على السوق،وضعف حصة بلجيكا مقارنة مع فرنسا.

ومن جهة أخرى يلاحظ الفرق الذي اتسع بين البلدين مع مرور السنين.وتجدر الاشارة إلى أن مساهمة بعض الممونين الآخرين لهذه المادة مثل بريطانيا العظمى كانت نسبها ضعيفة،بينما لم تساهم النمسا إلا بشكل متوسط (435.000 فرنك سنة 1908). وتظهر المنافسة بشكل جلي في الموانئ،لأن كل ميناء كان يشهد احتكار قوة معينة.

السكر في ميناء الدار البيضاء (1900-1901) (القيمة بالفرنك الفرنسي)

البلد / السنة	1900	1901
فرنسا	1.936.000	2.681.937
بلجيكا	143.760	99.900
النامسا	-	84.160
ألمانيا	–	2.525

إن ما يمكن استخلاصه من الجدول أعلاه هو سيطرة السكر الفرنسي في ميناء الدار البيضاء ما بين 1900 و 1901 إذ تضاعفت كميته مرتين،في حين تراجعت حصة السكر الذي كان يأتي من بلجيكا.بالاضافة إلى ألمانيا والنمسا اللتين كانتا تزودان بدورهما بالسكر عبر الدار البيضاء.

وتتوزع حصص القوى الكبرى المزودة للمغرب بالسكر عبر ميناء الدار البيضاء كما يلي:

1895	فرنسا	بلجيكا	انجلترا	ألمانيا
	67%	12%	9.7%	0.3%

وفي ميناء آسفي ومازكان Mazagan كانت الكمية المستوردة من السكر قليلة في سنة 1898.

1898	فرنسا	بلجيكا	ألمانيا	انجلترا
	892.600	324.493	187.677	15.000

قيمة السكر التي تم إنزالها بمازكان Mazagan (بالفرنك الفرنسي).

1900	1901	1906
1.242.250	661.125	875.500

يستنتج من المعطيات أعلاه أن كمية السكر كانت غير مستقرة،رغم كون مازكان وآسفي مينـــائين جنوبيـين بالقرب من مراكش الذي كان يشكل قطب هذه المنطقة الواسعة التي تضم قبائل عبدة ودكالة والحوز.إن توفـر هذه المناطق على ساكنة كثيفة يجعل الافتراض قائما حول الطلب المتزايد على السكر،ويتم توزيع هـذا الأخـير بواسطة القوافل نحو فاس ومراكش في داخل البلاد،ويكون البيع بالتقسيط بواسطة التجار الصغار.ويباع السـكر على شكل قوالب يتراوح وزنه ما بين 1 kg و 0. 700kg و 1.800 kg، وتوضع القوالب في أكيسة...

-الـشـــاي:

يحتل الشاي المرتبة الثانية ضمن لائحة المواد الغذائية التي يتم استيرادها من أجل الاسـتهلاك اليومـي للسكان.إن الشاي الذي يرمز إلى الضيافة المغربية لم يكن إلا منتوجا أجنبيا...وفي بضـع سـنوات،سيصبح المشروب الرئيسي لجميع الطبقات الاجتماعية...لقد أصبح السكر عنصرا أساسيا في إحداث الخلل في الاقتصـاد التقليدي للمغرب وذلك نظرا للدور الذي لعبه في خلق الخلل التصاعدي في الميزان التجاري وفي شيوع اقتصـاد مالي (5).ومع مرور السنين،سيتسع استعمال الشاي عبر البلاد وعبر الموانئ وسيصل إلى داخل البلاد،وسـيعمل كل جيل على تعميق هذه الظاهرة.سيما أن أغلبية كميات هذه المادة كانت تأتي من انجلترا التي كانت تـأتي في المرتبة الأولى.وفي سنة 1900 ستصل هذه المبيعات إلى 175 و 594 فرنك فرنسـي مقـابل 551.800 فرنـك سنة1901. وتأتي ألمانيا في مرتبة متأخرة وذلك بنسبة 54.000 فرنك سـنة 1901 و 13.700فرنـك سـنة 1900. وهناك نوعان من الشاي كان يتم استيرادهما من انجلترا،وهما gunpowder الذي يعتـبر نوعـا جيـدا ويشكل 3/4 في الرقم الكلي للواردات.وأما le Sowmée فهو يشكل النوع الأقـل جـودة.وفي سـنة 1910 ،وصلت قيمة gunpowder في الصويرة ما بين 11 إلى 15 Pences la livre،في حين وصلت قيمةle Sowmée من 4,50 الى 7 p 1.وإن الشاي الذي كان يتم استيراده هو الشاي الأخضر الصيني الذي كانت تختص به بعض الدور أو المقاولات الانجليزية.ولقد كان هذا الشاي الأخضر لسنوات متعددة محتكرا من طرف ثلاثة أو أربعـة وكلاء تجاريين في لندن حيث بقوا مسيطرين على السوق المغربي (6).ومقابل ذلك كانت هناك دور من مرسيليا و بريم وهامبورغ تحاول بدورها الحصول على وضعية ضمن هذا المنتوج الاستهلاكي.في سـنة 1908 صـدرت لندن2.600.000 فرنك من الشاي في حين صدرت فرنسا 500.000 فرنك وصدرت هـامبورغ 150.000 فرنك. وطيلة القرن التاسع عشر لم تكن فرنسا موجودة ضمن لائحة المصدرين للشـاي.وبعـد سـنة 1905 حاولت الدور التجارية الفرنسية الاستجابة لمتطلبات المستهلكين،وينبغي الاشارة هنا إلى أن الـدور الفرنسية أرسلت 1/6 من الكمية المستوردة .

كمية الشاي التي تم إنزالها بالموانئ المغربية ما بين 1902 – 1912(7)

السنة	القيمة
1902	5.052.385 فرنك

1903	4.182.348 فرنك
1904	3.358.458 فرنك
1907	1.845.585فرنك
1908	3268.851 فرنك
1912	6.887.000 فرنك

نلاحظ من خلال المعطيات المبينة أعلاه أن كمية الشاي لم تتغير بشكل كبيرخلال المرحلة المشار إليها أعلاه،وتنطبق نفس الملاحظة على تطور كمية الشاي التي تم إنزالها بميناء الدار البيضاء خلال السنوات العشر الأخيرة من القرن التاسع عشر .

كمية الشاي بميناء الدار البيضاء

السنة	القيمة (ف)
1894	322.925
1895	378.585
1897	462.342
1898	584.800

محل واردات الشاي من خلال تقارير القنصليات Concils rapports (8)

السنة	القيمة
1898	75.923L.S
1899	96.069L.S
1900	102.508L.S
1901	111.181L.S
1902	181.690 L.S
1903	159.573 L.S
1904	158.249 L.S

من الملاحظات التي يمكن أن نستشفها من خلال المعطيات أعلاه،أن رقم المعاملات تضاعف مرتين ما بين 1898 و 1902،في حين بدأ رقم المعاملات في التراجع ابتداء من سنة 1903

- المشروبات المختلفة :

إن ما نعنيه بالمشروبات هو الكحول،الخمور،الجعة والماء المعدني،وإذا رجعنا إلى أطروحة Miége نجد أنه لم يذكر قط المشروبات في خانة الواردات،ويمكن بشكل بسيط أن نعطي تفسيرا لعدم الاهتمام بهذه المادة – المشروبات–وهو أن المغرب بلد مسلم يمنع فيه الدين استهلاك أو تعاطي الخمور.أما السبب الثاني فيتمثل في كون الجالية الأوربية لم تكن في القرن التاسع عشر مهمة بالدرجة التي تسمح لها بتحريك استيراد المشروبات بشكل عام.وانطلاقا من سنة 1895 سوف تسجل العلاقات التجارية حضور المشروبات من بين الواردات،ولكن بنسب ضعيفة جدا.وفي سنة 1897 سيصل رقم المعاملات الخاصة بالمشروبات في ميناء العرائش 23.450 فرنك فرنسي وذلك من خلال التوزيع الآتي:

* انجـــلــــــــترا : 1.500 F * ألمــــــانـــــــيا : 21.400 F
* بلجيكـــــــــا : 125 F

ويفسر التقرير التجاري لسنة 1898 الصعوبة التي تعترض التجارة الخاصة بالجعة بكون "استهلاك الجعة حد محدود في المغرب نظرا لكون السكان المسلمين لا يستهلكونها،ورغم ذلك في كل سنة يتم استيراد كميـــة لا يستهان بها من الجعة الانجليزية،وتباع الجعة الألمانية بكميات أكبر نظرا لكونها أبخس ثمنـــا...وتســتهلك الجعـــة الفرنسية بكميات أقل.ولكن هذه التجارة كانت قابلة للتطور" (9).وتأتي الكحول من ألمانيا والنمسا،في حين لا تصدر اسبانيا إلا عرق قصب السكر (RHUM) الذي تأتي به من انجلترا.في سنة 1902 سيتم تسجيل 49.595 فرنك من المشروبات التي تم استيرادها،وفي سنة 1901 نسجل فقط F 2.600.وتستورد طنجة مختلف المشروبات نظرا للعدد الكبير من الجالية الأوربية الموجودة بها.ولقد كانت اسبانيا هي التي تبيع الخمور نظرا لكون جاليتـــها الكثيرة العدد رأت في ذلك ربحا وفيرا،في حين كانت فرنسا تستورد خمورا ذات أثمان مرتفعة وبعض الخمور من الجزائر،في حين كانت تجارة الجعة والكحول بيد الألمان.وحسب René Leclaire تقدر الكمية التي تم استيرادها من المشروبات ب 1.500.000 F سنة 1908و 860.000 F سنة 1907 وقد كانت هذه المواد موجهة بالأساس إلى الجالية الأوربية.

ويصعب في الحقيقة التمييز بين المواد التي تدخل ضمن ما يسمى بالمشروبات حيث نجد في سنة1908 وضمن 1.500.000 F من المشروبات هناك 700.000 F من الخمـــور و 300.000 F مـــن المـــاء المعـــدني و 100.000 F من الجعة و 200.000 F من المشروبات الكحوليــــة الأخـــرى...وقـــد كـــان تصـــاعد عـــدد الساكنةالاوربية وتحرك الجيوش نحو الدار البيضاء السبب الرئيسي في هذا الارتفاع العام لهذه الـــــواردات ســـنة 1909 (10).

قيمة الشاي المستورد من أوربا عبر ميناء الدار البيضاء

البـــــــلد	القيمة بالفرنك الفرنسي
فرنسا	800.000
ألمانيا	215.000
اسبانيا	260.000
ألمانيا	30.000

يلاحظ من المعطيات أعلاه،أن المياه المعدنية تأتي جلها تقريبا من الدول المستعمرة ويتعلـــق الامـــر ب:- Saint Calmier - Evian - Vals - VICHY

- الأطعمة،المصبرات الغذائية،الحلويات :

إن هذه الأصناف توجه مباشرة إلى الاستهلاك الأوربي،وحسب التقارير التجارية،يمكن أن نقف ضمن لائحة الواردات على ما يلي انطلاقا من سنة 1898تم استيراد 5.866 Fمن الشكولاطة...إضافة إلى مواد أخرى كالمربى،الكاكاو،البيسكوي،الزبدة ...

والدول المصدرة هي :فرنسا - بريطانيا العظمى - ألمانيا - بلجيكا .

قيمة المواد الغذائية المستوردة من بلدان أوربا بالفرنك الفرنسي

المـــواد	1909	1907	1908
المأكولات والمعلبات الغذائية		125.000	655.000
الحلويات والبسكويت	51.300	293.479	470.051

Sirops et bonbons Sirops et bonbons

تدخل هذه المواد بشكل عام ضمن لائحة المنتوجات التي يتم إنزالها بميناء الدار البيضاء وطنجة باعتبارهما مدينتين يتمركز فيهما الأوربيون،وقد وصلت قيمة واردات هاتين المادتين سنة 1911، 69.387 F .

القـــهـــوة :

لقد كانت القهوة حسب Miége (11) من أقل المواد المطلوبة في المغرب مقارنة مع باقي الدول الاسلامية، لم تكن الكمية المستوردة خلال النصف الأول من القرن التاسع عشر كبيرة،و لم يلاحظ وجود قطيعة بين منحنيات الواردات المتعلقة بكل من الشاي والسكر إلا انطلاقا من سنة 1860،ويصل المجموع الكلي لواردات القهوة سنة 1866 بين 200.000 و 150.000 كلغ .وفي سنة 1900 وصلت حصة ألمانيا 2.680 F وانجلترا 19.200 F وفرنسا 3.960 F.

قـيـمة واردات المغرب من القهوة

1906	1907	1908
274.045 F	225.000 F	234.196 F

خلال السنوات المشار إليها أعلاه نلاحظ أن كمية القهوة قد ارتفعت بشكل ملحوظ بفضل تكاثر الجالية الأوربية وبفعل تأثر طبقة محلية بنمط الاستهلاك الأوربي.وحسبLeclaire يمكن حصر المصدرين الأساسيين لمادة القهوة في مارسيليا التي أرسلت 151.000 F و لندن 58.000 F و هامبورغ 50.000 F،وأهم نوع هي Rio التي تستورد في أكياس تصل إلى 70 Kg.

التـــوابـــل :

إن ما نعنيه بالتوابل هي المواد الآتية : القرنفل-الكمون....لقد كان المغاربة يفضلون بشكل كبير التوابل منذ زمن بعيد،ومن تم فقد كانت هذه الأخيرة تستهلك في نفس الوقت من طرف السكان المحليين

والأوربيين.إن هذه المواد ليست منتوجات أوربية،بل هي منتوجات استيوائية يتم جلبها من المناطق المستعمرة،ويتم شحنها إلى لندن ومارسيليا ثم يعاد شحنها لتصدر إلى المغرب.في سنة 1900 تم استيراد36.875 F عن طريق ميناء الدار البيضاء و60.600 على الصعيد الوطني حيث سيتم استهلاك F 299.769 سنة 1907 و 403.432 سنة 1908.

الأرز والعجائن الغذائية :

يتعلق الأمر بمنتوجات اسيوية،وهي منتوجات لم تكن تستهلك من طرف المغاربة خلال النصف الأول من القرن التاسع عشر،و لم يعد استهلاك هذه المواد قائما إلا مع استقرار الأوربيين في المغرب...ويعتبر الألمان والانجليز أبرز مصدرين لهذه المادة.في سنة 1906 لم يتم استيراد إلا ما قيمته 1.105.631 F نظرا للمحصول الضعيف،فيما لم يتعد هذا المحصول F 81.593 أما فيما يخص العجائن فإنها لم تكن معروفة من طرف السكان بحيث لم يكونوا متعودين عليها...فقد كانوا يستهلكون فقط العجائن المصنوعة في البيوت،و لم تكن تستهلك العجائن الاصطناعية إلا من طرف الأوربيين والاسرائليين.وفي سنة 1908 سيصل رقم المعاملات الخاصة بهذه المادةF 131.000 .

-الزيوت :

هناك نوعان من الزيوت : زيت الزيتون و وزيت...وتختلف نوعية الزيوت حسب الاعداد ولكنهاعموما جيدة بالنسبة للمستهلكين،ولا يتم استيرادها من اسبانيا إلا عندما يكون المحصول ضعيفا.ويتم كذلك استيراد الزيوت من مرسيليا ومالاكا،ويتم استهلاكها من طرف الأوربيين،وقد استوردت البلاد F 59.000 سنة 1907 و F 190.000 سنة 1908. فيما يتعلق بزيت القطن،نلاحظ أن كميته جد مرتفعة بالمقارنة مع زيت الزيتون إذ تصل إلى 143.000 فرنكا سنة 1907 و F 214.000 سنة 1908،حيث كانت تستعمل هذه المادة في صنع الصابون أو توجه للاستهلاك.

-الدقيق والأسمدة:

لقد كان السكان في الماضي ينتجون الدقيق والسميد بأنفسهم وذلك بالطريقة الكلاسيكية،ومع استقرار الأوربيين،خاصة في المدن الساحلية،بدأ السكان يستوردون هاتين المادتين،ولكن فقط في السنوات التي يكون فيها المحصول ضعيفا.ومع مرور الزمن بدأ المغاربة يعتادون على هذه المنتوجات التي يتم الحصول عليها بوساطة المطاحن الأوربية والمحلية حتى في الحالات التي يكون فيها المحصول جيدا.

ويمكن توزيع رقم المعاملات الخاص بالدقيق والأسمدة خلال السنوات الأولى للقرن العشرين كما يلي :

1908	1907	1906	1905
1.064.230	2.370.267	6.605.000	6.000.000

نلاحظ من خلال المعطيات أعلاه،أن الرقم يرتفع وذلك في ارتباط مع نتيجة المحصول الخاصة بكل سنة.وتأتي الأسمدة والدقيق من مرسيليا داخل أكيسة يصل وزن كل واحدة منها 100 Kg ،ويتم استيراد ثلاثة أنواع ... ومصدر الأسمدة هو جبل طارق،بلجيكا،وألمانيا.وداخل هذه الخانة يمكن أن نتحدث عن الحبوب وخصوصا القمح الذي يدخل غالبا رقم معاملاته ضمن رقم معاملات الدقيق والاسمدة.و لم تكن صادرات القمح ذات أهمية كبيرة إلا في السنوات التي يكون فيها المحصول ضعيفا وذلك نظرا لكون السكان يدخرون الدقيق والأسمدة.

مواد أخرى :

من بين المواد الأخرى التي يتم استيرادها نجد تلك التي توجه إلى المستهلك الأوربي،وتتمثل على سبيل المثال في الفواكه الجافة... والخضر الجافة،والبطاطس،وتأتي هذه المواد على وجه الخصوص من مرسيليا.

خلاصة :

يمكن أن نستنتج من خلال ما سبق عدة مميزات طبعت المبادلات التجارية الوطنية مع أوربا،مما كان له آثار على نمط استهلاك المغاربة .من بين هذه المميزات نذكر: أن انجلترا كانت تمثل الزبون الأول بالنسبة للمغرب متبوعة بفرنسا التي أصبح مركزها يتقوى كلما اقتربنا من سنة 1912.نلاحظ كذلك أن مكونات التبادل قد تميزت بهيمنة أرقام الواردات مما جعل الميزان التجاري يعيش دائما في حالة عجز مستمر.وأخيرا نستنتج من خلال كل المعطيات المتوفرة والخاصة بالفترة المدروسة أن المستهلك المغربي بدأ يعتاد ويتكيف بشكل تصاعدي مع المنتوجات التي كان يتم استيرادها من مختلف الدول الاوربية،مما ساهم في خلق أنماط استهلاكية جديدة لدى السكان المحليين .

الهوامش:

(1)- نقتصر في دراسة الواردات خصوصا على المواد الغذائية نظرا لعلاقتها المباشرة مع الموضوع المراد الوقوف عنده.

(2)- من أجل الوقوف على وضعية التجارة الفرنسية في المغرب،انظر التقارير التجارية للقناصلة الفرنسيين الذين يلحون على حماية التجارة ومواجهة الافلاس وإعطاءه الحلول لذلك.

(3)- Miége - le Maroc et l'Europe,T III,P 540

(4)- مصدر الجدول : وثائق سبق ذكرها.

(5)- Miége y.L,le Maroc et l'Europe,T.III,P 543.

(6)- Leclere - Situation économique au Maroc,1908-1909,P 29

(7)- مصدر الجدول : وثائق سبق ذكرها،ص : 35.

(8)- Lessard- le Maroc et la grande Bretagne , P .65

(9)- Mont.off.dc commerce 1898,P .759.

(10)- Leclaire , la situation économique et commerciale au Maroc en 1908,P.30

(11)- Miége-Maroc et l'Europe,P.545-546

استهلاك الشاي والسكر في المغرب
المتعة والضرر

ذ.احمد مكاوي*

حلب الأوربيون الى المغرب عددا من البضائع،مهدوا لرواج البعض منها تجاريا بالاعتمـــاد علـــى الهدايا،ثم تمكنوا من تركيز عادات استهلاكيةجديدة.وباستثناء حالات محدودة وجزئية اخترقت السلع الوافدة من أوروباجميع مناطق المغرب وشرائحه،وكان من أبرزها مادتي الشاي والســـكر،وقـــد شكـــل رواجـــها واستهلاكها بالمغرب احدى القضايا التي استأثرت باهتمام النخبة المثقفة خلال القرن التاســـع عشـــر مـــن الوجهتين الشرعية والاقتصادية،وانقسمت الآراء والمواقف بشأنها كما سنوضح بتفصيل في الفقرات التالية.

دور الهدايا وتوسيع الاستهلاك

إذا كانت مادة السكر لم تكن غريبة كليا عن المغرب بحكم أنه كان أكبر منتجيـــه ومصدريـــه في زمن سابق(عهد المنصور السعدي)،قبل أن تضمحل صناعته كليا فإن الشاي (أو الشاهي أو الأتاي)كان مادة حديدة تماما.وقد تضاربت الآراء حول البداية الحقيقية لدخول الشاي الى المغرب وان كانت حل الكتابـــات ترجح أن ذلك تم في عهد مولاي اسماعيل أواخر القرن السابع عشر(1).ومن المؤكد أن هذه المادة دخلت في سياق الهدايا المحمولة الى السلاطين وكبار رجال المخزن'واستمر هذا التقليد الى منتصـــف القـــرن التاســـع عشر.ولا يمكن الفصل بين مادتي الشاي والسكر سواء على هذا المستوى (الهدايا) ــ كما علـــى مســـتوى رواجها التجاري فهما سلعتان متلازمتان.

بدأ استهلاك الشاي بالمغرب في اطار ضيق حدا،اقتصر على السلطان وحاشيته وكبار أعضاء

---

*أستاذ باحث - بجامعة بوشعيب الدكالي- الجديدة

السلك المخزني بسبب الحصول عليه-إلى جانب السكر-من القناصل والسفراء والتجار على سبيل الهدية.فمثلا- حينما زار السفير الانجليزي شارل ستيوارت المغرب عام 1721- قدم لحاكم مدينة تطوان ولمرافقيه الحلويات والشاي (2).ولما حل سفير.

انجليزي آخر سنة 1727،هو روسل،منح حاكم تطوان أيضا رطلين من الشاي وأربعة أقراص كبيرة من السكر(3).وكان من جملة الهدايا التي حملها هذا السفير الى السلطان صندوقان يحتويان على أربع عشرة قطعة من السكر الملكي وصندوق صغير يحتوي على ثمانية عشر رطل من الآتاي(4).وتواصلت عملية جلب السفارات للسكر والشاي ضمن هداياها المحمولة الى البلاط مثلما فعل sourdeau الفرنسي عندما زار السلطان ابن هشام سنة 1825(5) أو roscoate بعده بسنوات(1851)حينما حل بمراكش(6)، مما يدل على أن البضاعتين كانتا ما تزالان

تعتبران من المواد الفاخرة. كما شكل الشاي والسكر جزءا من الهدايا المتبادلة داخل المغرب،فالسلطان ابن هشام مثلا،حصل من قائده محمد أشعاش على هدايا تضمنت شايا وسكرا،وأهدى هو نفسه هاتين المادتين الى احد الشرفاء(7).وتطور الأمر لدى السلاطين، فأصبحت وظيفة اعداد الشاي احدى الوظائف داخل البلاط(8).وبسبب الأهمية المتزايدة لهذه المادة في ارتباط مع السكر،أضحى المخزن يحتكر جلبه وتسويقه لحسابه(9).

لقد سجل الرحالة والجواسيس والقناصل الأوربيون منذ العقود الأخيرة للقرن الثامن عشر اقبال المغاربة على استهلاك الشاي،إذ لاحظ Louis de chénier عشق المغاربة لهذه المادة(10).وبعده بسنوات سجل الجاسوس الاسبانيDomingo Badia (علي باي العباسي) أنه ليس هناك أي مسلم متوسط الحال لا يتوفر في داره على الشاي لتقديمه في كل أوقات النهار للضيوف الذين يزورونه(11).غير أن مثل هذه الانطباعات التي دونها أوربيون في أواخر القرن الثامن عشر و اوائل القرن التاسع عشر لا يمكن اعتبارها دليلا على التوسع الشامل في استهلاكه بالمغرب،فهم كتبوا أساسا عما شاهدوه في المدن الساحلية حيث الاحتكاك القوي بالأوربيين كطنجة والرباط والصويرة ،وعن الشرائح الاجتماعية العليا والمتوسطة بها.أما اكتساح هذه المادة-في ارتباط وثيق بالسكر-للحواضر والبوادي بما فيها القاصية،فحدث بعد عقد المعاهدة المغربية الانجليزية سنة 1856 وما تلاها من معاهدات اثر انكسار المغرب في حرب تطوان، حيث أدخل المغرب قسرا ضمن الحركية العامة للتجارة الدولية،وأصبحت وارداته من المادتين تعرف نموا مضطردا،وتم تكسير الاحتكار المخزني وفتح المجال لتنافس الشركات الأوربية.وفضلا عن الأرقام والبيانات التي تعكس التطور الهائل لتجارة الشاي والسكر بالمغرب(12)،توجد شهادات في مذكرات وتقارير الأوربيين عن اتساع دائرة استهلاك هاتين المادتين،منها ما سجله المغامر شارل دي فوكو(1885)،اذ لاحظ اقبال المغاربة الكبير على الشاي مقارنة

بالبن،وانتشاره في مناطق نائية مثل طاطا وتازناخت(13).كما سجل Hamet في نهاية القرن الماضي تعـــاطي المغاربة للشاي في كل الأوقات وتفضيلهم له على القهوة(14).

ويعكس تزايد استهلاك الشاي والسكر بالمغرب العدد الهائل من النصوص الفقهية والأدبية خاصة المنظومة التي تراكمت منذ النصف الثاني من القرن الثامن عشر،وهي في معظمها وصف لطقوس اعـــداده-آداب مجلس الآتاي حسب التعبير الشائع-وفوائده ،كما أنها تضمنت أحيانا ردودا على الانتقادات الموجهة الى مستهلكيه. ويمكن اعتبار أبو حفص عمر الفاســـي (ت.1774)أول مـــن نظـــم شعـــرا في الشـــاي ومدحه(15)،قبل أن يذمه أحمد الفاسي(ت.1799)(16)،ثم توالت الرسائل والقصائد المنافحة عن استهلاك الشاي والسكر يصعب الاحاطة بها جميعها،نذكر منها رسالة فيما اشتمل عليه الأتاي من المنافع لبدر الديـــن الحمومي(17)،ونظم للعربي المساري(18)ومحمد بن ادريس العمراوي(19)،وعبد السلام بن محمد الزمـــوري (20)،ومحمد أبيج العلوي(21)،والقاضي الطيب بسير الأندلسي الرباطي(22)،والمفتي المكي بناني الرباطي في الموضوع ذاته(23).وتضمنت كتب الرحلات الحجية والسفارية اشارات بالغة الأهمية الى شغـــف المغاربـــة بالشاي واقتناء بعضهم لأجوده.وقد نصح الغيغائي في رحلته الحجازية(24)الحجاج بحمل ما يكفي من أرطال الشاي خلال توجههم الى الديار المقدسة مركزا بالخصوص على النوع المعـــروف بـــالوندريزي(نســـبة الى لندن)،أما يحيى الولاتي الفقيه المحافظ جدا،الذي عادى أي مظهر من مظاهر التمدن الأوربي وذلك بالاعراض عن ذكرها كليا سواء خلال ذهابه أو رجوعه من الحج، فانه حرص على أن يذكر باستمرار الاحتفـــاء بـــه بالشاي والسكر (الواردين من أوربا)بنشوة وفرح كبيرين(25).و لم يكن السفراء الموجهون الى دول أوربيـــة أقل شغفا بالشاي ،وقد ورد في احدى الصحف البلجيكية عن أعضاء سفارة محمـــــد الزبـــدي(1876)"أن وجباتهم تتكون من لحم الخروف والأرز والشاي (...)لا خمرة على الطاولة،شاي ،شاي، دائما"(26).

وبموازاة مع الانتشار الكبير لرواج الشاي والسكر بالمغرب في العقود الأخيرة من القـــرن التاســـع عشر،تعزز التراكم المشار الى بعضه سابقا بسيل من الرسائل والقصائد التي عبرت عن الافتتان بالشاي،وامتد ذلك الى العقود الأولى من القرن الحالي(27).وهو ما عبر عن جنوح واضح لاستهلاك هذه المادة والدفاع عن حليتها وفائدتها،وما يؤكد هذا الجنوح أن عددا من الرسائل التي ألفت في بداية القرن التاسع عشـــر بشـــأن السكر والشاي(الناصري،الدرعي،سليمان الحوات،بدر الدين الحمومي)طبعت على الحجـــر بفـــاس قبـــل الحماية،وهو امر لافت للانتباه،ويرجح أن يكون طبع هذه النصوص-وهو أمـــر اســـتثنائي خـــارج اطـــار الفقهيات والتراجم-قد تم للرد على المنتقدين لتناول هاتين المادتين.ذلك أنه رغم الاقبال الكبير عليـــهما في الوسط المغربي حاضرة وبادية،ظلت بعض الشخصيات الدينية تقاوم استهلاكهمابسبب تأثيرهما السلبي على اقتصاد البلاد والامكانيات المالية للأفراد أو لكونهما مادتين غير طاهرتين بالمفهوم الشرعي.

شرعية الاستهلاك أو مسألة الطهارة

منذ أن بدأ السكر والشاي يفرضان وجودهما بالمغرب،انقسمت الآراء والمواقف بشأنهما بين قادح فيهما ومحبذ لهما.ففي عهد سيدي محمد بن عبد الله طرحت بحدة مسألة استهلاك السكر المجلوب من أوربا على أساس شرعي أي الطهارة،وهو ما حذا بنجله السلطان مولاي سليمان لاحقا الى ايفاد مبعوث عنه الى بعض الدول الأوربية الموردة لهذه المادة الى المغرب،بقصد التحري عن كيفية صناعته وتصفيته،ومن تم الحسم في الموقف منه اباحة أو تحريما،وحينما عاد المبعوث "أخبر بطهارة أصله واباحة فرعه (...)انما حرم ما عدا الجامد منه،وهو ما يعرف بسكار القالب وأما غبرته المعروفة بلباته فلا(...)"(28).ويبدو من خلال هذا النص أنه تم التمييز بين صنفين من السكر سكر القالب غير الطاهر،وسكر الحبيبات (الغبرة)الطاهرو الحلال .لكن هذه المسألة لم يحسم فيها بشكل قطعي ،وانما اتخذ السجال بين الفقهاء بشأن استهلاك السكر والشاي وتيرة تصاعدية.وتعكس حاشية محمد ابن الحاج(29)تجاذب المواقف داخل أوساط الفقهاء بخصوص هذا الأمر خلال العقود الأولى من القرن التاسع عشر،والذي امتد عبر العقود اللاحقة.

عالج المحشي محمد الطالب قضية تناول الشاي والسكر الواردين من أوربا في اطار تعليقه على شرح ميارة للفرق بين المفسد والمسكر والمرقد،وعرض موضوع السكر المستورد بالاستناد الى قاعدة الطهارة في ارتباط مع كيفية تصنيعه وتصفيته"...وأما سكر القالب الذي يجلب من بلاد الروم،فقد أخبر بعض الثقات ممن له مزيد فطنة وتيقظ أن الروم يجعلون الدم المسفوح فيه عند طبخه للتصفية ثم يبالغون فيه بالعمل طبخا في القوالب على الشكل الواصل الينا"(30).ثم أورد المحشي موقف والده (حمدون ابن الحاج)الذي كان قد أفتى بعدم الانتفاع بالسكر بحجة نجاسته(31).بيد أنه لم يكن مقتنعا كليا بصواب رأيه،مما حفزه على نظم سؤال في الموضوع وجهه لفقهاء وقته مستمزجا رأيهم فيه،مستحضرا في هذا السؤال استعمال الأوربيين (النصارى)للدم خلال عملية طبخ السكر وتصفيته(32).وممن أجاب عن هذا السؤال محمد عبد السلام الناصري الدرعي(33)وسليمان الحوات(34).وقد أثبت المحشي رد هذا الأخير الذي نفى ما زعم من استخدام الدم في تصفية السكر.وفسر طبيعة الحمرة التي تظل ملازمة له.وباختصار محى المحشي صفة القذارة عن السكر واعتبر استهلاكه أمرا مشروعا وحلالا،حيث حشد مجموعة من البراهين للدلالة على ذلك والرد على القائلين بنجاسته وتحريمه(35).

عكست حاشية محمد طالب وجود تباين واضح في مواقف العلماء ازاء استهلاك الشاي أيضا(36)،فقد حرمه أحد قضاةذلك العهد وألف فيه تأليفا سماه"الآي في تحريم الآتاي"،غير أن "من سلم من عوارض تحريمه رجع في حقه الى الاباحة".لقد دافع المحشي عن استهلاك الشاي لأن له"منافع وخواص"،وعزز دفاعه بما أنشده والده في موضوع الشاي ،ومنه

ومل الى شرب أتاي تـروق بـه   وليس يعقب شربهابأتـراح

فيها الأماني وشمل الأنس مـجتمع   على أمان ولا أمـان في الـسراح

كما أورد قصيدة للأديب والعالم سليمان الحوات ألمح فيها الى بعض من منافعه،مطلعها:

دعوا شربكم للخمر فالخمر مسكر   وفي الشـرع كـل المسـكرات حـرام

وهـيموا بشـربكم أتـاي فـإنه   حـلال وليـس في الحـلال مـلام

أبانت حاشية محمد الطالب عن بداية تبلور عادات استهلاكية بفعل ما يجلب من اوربا من مـواد أضحت لها جاذبية واغراء في بعض الأوساط المغربية ولا سيما الفقهاء الذين تم اختراق نفورهم التقليدي مما يفد من أوربا .فما يسترعي الإنتباه في هذه الحاشية اللوم الذي وجهه محمد الطالب إلى الفقـهاء المسـلمين بسبب موقفهم السلبي من استهلاك السكرالمستورد من أوربا"...فلو قيل ان طبخه بـالدم خـاص بصنعـة النصرى كلا أو بعضا لقلنا ان علماء الملة الاسلامية في المعمور كله أكثروا من التنفير عما يصلي الينـا مـن الانتفاع به من صنائعهم"(38).وبخلاف محمد الطالب،فإن شيخه القاضي أحمد بن عبد المالك العلوي قاضي الجماعة بحاضرتي فاس ومكناس المعروف بادبيزة (ت. 1241هـ)،ترك مؤلفا في تحريم السكر و لم يكن يقبـل شهادة من يشرب الشاي لانه ماء فاسد،ويذكر أنه منع أحد العدول من الادلاء بالشـهادة لأنـه اشـترى السكر(39).

ورغم انتشار استهلاك الشاي والسكر خلال العقود اللاحقة،فقد ظل النفور من تعاطيهما قائمـا لدى بعض الفقهاء لنفس السبب الذي أثير في أوائل القرن19،أي الطهارة .فالفقيه والصوفي عابد البوشواري (ت.1350)الذي تخلى عن شرب الشاي،لما استفسر عن علة تركه له،أجاب قائلا:"لشبهـة فيـه شبيهـة بالحرمة،وذلك أنه قدم على بعض العوام الذين يخدمون فيه بباريس وسألته عن حاله وحال السكر فأخـبرني انه معصور بعظام الجيف وغيرها،ومعقود بعد ذلـك بـالدم المسـفوح في أخبـار غـير ذلـك غريبـة منكرة"(40).ويبدو أن الاعتراض على استهلاك مادتي الشاي والسكر من لدن فقهاء وصوفية من سوس هو الذي حفز عالما وصوفيا سوسيا آخر،هو العربي الأدوزي(ت.1323)على نظم قصيدة نقض فيها الفكرة التي كانت ما تزال حاضرة في بعض الأذهان بشأن نجاسة السكر وتحريم الشاي.وفي رده،استعاد تقريبـا نفـس الحجج التي ساقها قبل عقود محمد الطالب ابن الحاج لتسفيه دعوة القائلين بعدم طهارة السكر،واسـتشهد بتأليف الفقيه الزرهوني الذي قال بحلية السكر،ومما ورد في هذا النظم الطويل(41):

فلا تمل إلى مقال المنكر   بفهمه الضعيف شرب السكر

وقولهم صفى بالعـظام أو   بالدم فيـما شاهـدوه أورووا

بشاهدي عدل يكون الحكم — حسبما أدى إليه الفهم
من أين يعرفان ما هنالك — ودونهما قد سدت المسالك
معامل السكر لا يراها — سوى نصاراها ولا يغشاها
من ادعى أنه ذو عرفان — ما ذاك إلا النقل عن نصراني
وقوله ليس له اعتبار — في الحل والحظرولا له يصار
وليس إلا أنه طعام — أهل الكتاب الحل والسلام
إن الأتاي حله لا ينكر — ولا قلاه من بعلم يذكر
يشربه كل من أهل الله — وما بهم محرم أو ناه

وفي ذات السياق،نظم تلميذه محمد بن عبد الرحمان الايكراري (ت.1358)أرجوزة للرد على من زعم حرمة الشاي(42).كما نظم عبد الله بن عبد الرحمان الجيشتيمي (ت.1327)قصيدة لنفس الغرض(43)،مما يدل على التنازع الذي حصل في منطقة سوس بين فقهائها وصوفيتها بشأن نقاء ومشروعية التعاطي لمادتي الشاي والسكر.

سلبية الاستهلاك:التبذيروتسهيل الاختراق الأوربي :

تنبه أحمد الفاسي(ت.1799)في وقت مبكر إلى خطورة استهلاك الشاي والسكر على القدرة الشرائية للناس واستنزافه للنقود،مما جعله يذمه قائلا:"فإنه عمت به البلوى أو كادت أن تعم بشرب أتاي وهو بأغلى ثمن في الغالب،وقد جعل الناس يتكلفونه ولا يخلو مجلس منه ولا إكرام ولا غير ذلك بدونه وفيه من السرف ما يخفى"(44).لقد تحدث الفاسي عن تبذير الأموال في سبيل شراء الشاي خلال فترة كان الاستهلاك ما يزال محصورا في إطار ضيق:الشرائح العليا بالحواضر الكبرى فقط.وقد تأكد الإسراف والتبذير مع توسع استيراد الشاي والسكر خلال العقود الأولى من القرن التاسع عشر،مما حذا بمحمد بن حم التازي إلى وضع تأليف في الموضوع "الآي في تحريم الأتاي"حيث انتقد المخزن بسبب اعتكافه على الشاي(45).وطرح هذا الأمر بحدة أكثر في النصف الثاني من القرن التاسع عشر مع تفاحش التغلغل الاقتصادي الأوربي بالمغرب وتعاظم رواج البضائع المجلوبة من أوربا،وهو ما يلمس في تعليق العربي المشرفي على ميل المغاربة إلى شرب الشاي فعذلهم على تبذير أموالهم فيه،وذمه في أبيات شعرية ركز فيها على ضرره المادي وإفقاره للناس(46):

إن الأتاي لشهوة مضرة — تفضي لجلب الهم والخسران

وتئول لارتكاب دين فادح   ولمحو مـــال مع فســاد عنوان

تعفن مكان المرء تفقر بيته   والفــقر تكون منــه الأحـــزان

لا ذو خف يبقى له وذو حافر ويعود للبســـــــــاط والـــدكــــان

تبا لــــكل تاجر سعى بــــها   وأتى المسلم شهوة الشيطــــان

ونصح الفقيه الصوفي الشيخ علي الإلغي الدرقاوي(47)بعدم شرب الشاي دون أن يحرمه،فقد كان يعتبر استهلاك هذه المادة تقوية للروح وتنشيطا للجسم لذكر الله والسهر،بيد أنه رأى النـــاس خصوصـــا في المنطقة التي ينتمي إليها (سوس)،غير قادرين على تغطية نفقاته لا سيما في الضيافات وفي حلقـــات الذكـــر بالزوايا حيث يكثر الفقراء.فحالة العوز وما يقابلها من إدمان على شرب الشاي شكلت عبئا ثقيلا جعلـــت الشيخ الإلغي يصف الشاي بأنه نقمة على الناس الذين يتكلفون كثيرا بسببه.ويذكر أنه أنشد في هدا الصدد البيت التالي:

إن الأتاي لنقمة ما مثلها   من نقمة إلا مسيس الجنة

وقد رد الإلغي بذلك على ما قاله الفقيه أحمد الجشتيمي الذي مدح الشاي قائلا :

إن الأتاي لنعمة ما مثلها   مـــن نعمة إلا نـــعيم الجنة

وفي إطار أعم،عمل الشيخ محمد الكتاني الذي زار معمل السكر بمدينة مرسيليا الفرنسية،إحـــدى المدن الرئيسية الموردة للسكر باتجاه المغرب،وهو في طريقه إلى الحج،على"الوقوف علـــى أجهزتـــه ومعرفـــة العيوب التي تساعد على شل حركته لأنه المعمل الوحيد الذي سار يكتسح أموال المغاربة أكثر مـــن غـــيره ويسعى في اختلال الجهاز الإقتصادي بالمغرب"،كما أنه كان يحظر على أتباعه استهلاك الشاي ويحـــرض في مجالسه على مقاطعته لأنه يمهد للاحتلال الأجنبي للمغرب(48).

وتختزل قصيدة شعبية لشاعر من قبيلة آيت با عمران،هو ابراهيم بن الحسين،التنازع الذي كـــان حاصلا لدى المغاربة بين التمتع بلذة الشاي والسكر،وبين تلمس خطرهما على استقلال البـــلاد اقتصاديـــا وسياسيا.فهذا الشاعر وصف بدقة طقوس إعداد الشاي ومستلزماته،وعبر برومانسية عن المتعة الناتجـــة عـــن تعاطيه،غير أنه في نهاية قصيدته تفطن إلى أن شحنات السكر والشاي التي تحملها السفن الرومية(الأوربية)إلى شواطئ المنطقة تهيئ لهيمنة الأوربيين(49).

ساهمت مثل هذه الشحنات في شل العزائم عن المقاومة أو الاستمرار فيـــها بشـــهادة الأوربيـــين أنفسهم،فخلال الحرب الكونية الأولى،تبدت بوضوح خطورة السكر والشاي كسلاح بـــأيدي الاســـبان والفرنسيين وقد ذكر المختار السوسي أن"بعض الساسة الأجانب الذين كانوا بالمغرب في الحرب الكـــبرى وقد طلبت منه حكومة الحماية أن ينسحب إلى السواحل ويترك الداخلية خوفا من الأهالي أن يثوروا،فقـــال لهم:والوا إلي البواخر المفعمة بالسكر أوال لكم من المغاربة عساكر منهم كثـــيرة..."(50).وأضـــاف عـــن

استتراف تجارة الشاي والسكر لأموال المغاربة"وصل الآن (1356هـ)ما يخرج من المغرب من الأتاي والسكر ملايين،وعن قريب يصل ملايير".وقد تنبهت الحركة الوطنية خلال مرحلة الحماية إلى أهمية سلاح مقاطعة البضائع الأوربية وخاصة الشاي والسكر والتبغ،فحرضت على عدم استهلاكها(51)،وهو ما يمكن اعتباره امتدادا لمواقف بعض الشخصيات الدينية المشار إليها آنفا.

خلاصة القول،أدى تدفق الشاي والسكر على المغرب خصوصا خلال النصف الثاني من القرن التاسع عشر إلى نزيف مالي خطير،خلخل العادات الاستهلاكية القائمة،وخلق نقاشا فقهيا حول شرعية استهلاكهما.وغذى الأدب المغربي بعشرات النصوص المنثورة والمنظومة.ويبدو من خلال العدد الكبير من النصوص التي نافحت عن تناول هاتين المادتين مقارنة بالنصوص المناهضة لهما،فضلا عن المعطيات الكمية بخصوص تجارة الشاي والسكر،أن الاوربيين تمكنوا بواسطة السلعتين المذكورتين من اختراق جميع مكونات المجتمع المغربي:مخزنا وعلماء وعامة.فالشاي والسكر بسبب متعتهما الذاتية حجبا خطورة رواجهما على اقتصاد البلاد وسيادتها.

الهوامش

1)-عن الشاي دخوله إلى المغرب وتطور استهلاكه به،راجع:

Gay,encyclopédie de l'Islam,nouvelle édition,T.9,pp17-18.

Renault (H.P.J),yat-il un question de thé au Maroc,le mouvement sanitaire,Paris,30/11/1928,pp693/701..

Miége(J.L),origine et dévelopement de la consommation de thé au Maroc. B.E.S.M. VolXX.N°71,jan 1957.PP.379-381

Miége (J.L),le Maroc et l'Europe ,Ed/1989;T.2;pp71-74;pp538-543,T3 pp246-249:pp413-418:T4 pp387-391.

-عبد الهادي التازي:التاريخ الديبلوماسي للمغرب،ج2 1988،ص321-318.

2)-محمد داود:تاريخ تطوان،ج4 ،1963،ص55,

3)-نفس المصدر ،ص 122.

4)-نفس المصدر ،ص130,

5)Caillé(J),lesdépensesd'unemissionFrancaiseàlacourchérifienneen1825,Hespéris,1943, pp.163;166:167;

6)-Caillé(J),un Francais à Marrakech en 1951,Hespéris,1956,pp439,442-443

7)-توجد رسائل في الموضوع ضمن:

-محمد داود:تاريخ تطوان،المجلد 8،1979،ص234-242،246،255،261،320،323،328،393.

8)-انظر إشارة أبي العلاء إدريس إلى "مول أتاي"،الابتسام عن دولة ابن هشام،مخطوط الخزانة الحسنية(الرباط)،رقم 12490،ص63.

راجع عن حنطة وقائد الأتاي،ابن زيدان:الأتحاف،ج2،ص528.

9)-نحيل -على سبيل المثال-إلى رسالة من السلطان عبد الرحمان ابن هشام إلى بوسلهام بن علي والمهدي بناني ومحمد الخطيب بشأن احتكار المخزن لتجارة السكر المجلوب على يده من أوربا،مؤرخة يوم 18شعبان1266هـــ,تـاريخ تطوان،ج19،1975 ص30,

10)-Chénier(L),recherches historiques sur les maures et histoire de l'Empire du Maroc,1787 T III,p208

11)- Ali Bey(Domingo Badia),voyage d'Ali El abassi en Afrique et en syrie pendant les années(1803;04;05;06;07),Paris,1814,T1 p.34

12)-نحيل بالخصوص إلى الأرقام والبيانات التي تبين تطور تجارة الشاي والسكر بالمغرب الواردة ضمن كتابات ميبج المشار إليها في الهامش رقم1

13)-deFoucauld(ch),reconnaissanceauMaroc1883-1884,é-d'aujourdhui,Paris,1985,p.56;p110 p125-126:p143

14)-Hamet(I),cinq mois au Maroc,revue Africaine,1900,p.99

15)-محمد الأخضر:الحياة الأدبية في عهد الدولة العلوية،ط،1977،ص.310

16)-نفس المرجع،انظر أيضا:محمد الفاسي،رحلة حجازية،دعوة الحق،السنة الثانية،العدد الرابع،ص 24-25.

17)-محمد بدر الدين الحمومي(ت1266هــ/1824)، له رسالة فيما اشتمل عليه الأتاي من المنافع،طبعـة حجريـة فاس،1326هــ(1908).

18)-العربي المساري (ت،1240هــ/1824)،راجع ترجمته وقصيدته في مـــدح الشـاي،ضمـن عبـد السـلام البكاري:الاشارة والبشارة في تاريخ وأعلام بني مسارة،دار النشر المغربية،الدار البيضاء،1984،ص.ص175-187.

19)-مما أنشده ادريس العمراوي في مدح الشاي والرد على من ذمه،ومنهم محمـد بـن عـزوز أحـد الكتـاب بالبلاط،الأبيات التالية:

ألا يا هاجـــــي الأتاي مـــــهلا	فقد وافيتنا بالــــترهـــــات
فلســــت بســـامع فيه هجـــاء	فإن شــئت المديح له فهات
اثري بنـــــعمة عـمت وطمـت	الى الأتاي وصف الذم يات
حياة الأنفـــــــس الأتاي ضها	وهل أحد يـــرى ذم الحيـــاة (...)
قل لابن عزوز خل الحيف ناحية	واعدل فإنك للأتاي آفات

راجع،أبو العلاء إدريس،الابتسام عن دولة ابن هشام،ص.117/116.

20)-انظر ترجمة الزموري وقصيدته في الشاي:

المراكشي:الاعلام بمن حل بمراكش واغمات من الأعلام،ج8،ط1977،صص.489/487.

21)-راجع نفس المصدر،ج6،ص.ص.250/230.

22)-محمـد دينيـة:مجـالس الانبسـاط بشـــرح تراجـــم علمــاء وصلحـــاء الربـــاط،مطبعـة الاتقان،الرباط،1986،ص.177/173،ومما قاله في موضوع الشاي والسكر:

اتاني أتاني بحمل أتاي	شربته صيفي وزدت شتاي
قوالب سكره عظمت	إذا ما رأيـــتهـا قــلــت ألاي

23)-نفس المصدر،ص.163/162.

24)-محمد الغيغائي(الوريكي)،رحلة حجازية،مخطوط بالخزانة الحسنية(الرباط)،رقم10948،ص.74/73.

25)-محمديحي الولاتي:رحلة حجازية،تخريج وتعليق محمد حجي،ط.1،دار الغرب الاسلامي،بيروت،1990،ص.351وغيرها.

26)-نقلا عن:عز المغرب معنينو:تحقيق إتحاف الأخبار بغرائب الأخبار لإدريس الجعايدي،رسالة لنيل دبلوم الدراسات العليا في التاريخ،كلية الآداب،الرباط،1990،ج1ص.220، الهامش رقم344.

27)-نذكر على سبيل المثال العدد الكبير من القصائد التي نظمت في الشاي والسكر بمنطقة سوس والتي أشار إلى بعضها أونقل منها المختار السوسي،وهي لشعراء سوسيين كمحمد الايكراري ومحمد العربي الادوزي والطاهر الافراني،راجع المعسول: ج3،ص.300-301، ج ،ص.189-191، ج6،ص.106-107، ج13 ص.336-334، ج18،ص.305.كما نشير أيضا إلى ما قاله العباس بن ابراهيم المراكشي في مدح الشاي،الإعلام. ج6،ص.27.

وكان محمد الرضى السناني من العلماء والادباء المتأخرين الذين نظموا أبياتا شعرية في مدح الشاي،نصها:

إن الأتاي حسن تاركه ممتهن

في شربه ينفى الأسى وتخمة ووهن

فكن به معتنيا واختر له ما يحسن

وكن أخي في شربه على الذي يبين

لا تكثرن شربه بل القليل حسن

فهاكها فريدة من ناصح يبين

راجع مؤلفه:الشذرات والتقاط الفوائد وغرر العوائد،مطبعة النجاح،الدار البيضاء،دون تاريخ،ج2،ص114،وانظر كذلك ص53/52.وتجب الاشارة إلىأن منطقة شنقيط(موريتانيا)شهدت تأليف عدة رسائل وفتاوي ونظم قصائد في تحريم الشاي أوإباحته،مما يدل على شدة التجاذب في هذه المنطقة بشأن استهلاك هذه المادة،راجع:الخليل النحوي:بلاد شنقيط،المنارة...والرباط،تونس1987،انظر بالخصوص فهرس المؤلفين الشناقطة،ص.535وما بعدها.

28)-محمد المامون الكتاني:هداية الضال المشتغل بالقيل والقال،مخطوط الخزانة العامة(الرباط).رقم ك.320ضمن مجموع،ص.ص133.145.

29)-محمد الطالب بن حمدون بن الحاج(ت.1273هـ/1857م):حاشية على شرح ميارة لمنظومة عبد الواحد ابن عاشر المعروفة بالمرشد المعين على الضروري من علوم الدين،الطبعة الأولى بالمطبعة الكبرى الأميريةببولاق مصر،1316هـ.وقع الفراغ من تبييض الحاشية سنة1254هـ (1838م).وأنبه إلى أن الاحالات إليها تتعلق كلها بالجزء الثاني الذي يوجد ضمن مجلد واحد مع الجزء الأول.

30)-حاشيته،ص145.

31)-نفس المصدر ،نفس الصفحة.

32 -نفس المصدر،ص145-146.

33)-محمد بن عبد السلام الناصري الدرعي(ت.1239هـ/1828م)له المستصفى في حلية السكر المصفى،طبعة حجرية،فاس،1326هـ(1908م).

34)- سليمان الحوات(ت.1816)من العلماء والأدباء الأوائل الذين صنفوا الرسائل ونظموا القصائد للرد على من قال بتحريم تناول مادتي الشاي والسكر ومنها رسالة"تغيير المنكر فيمن زعم حرمة السكر"،طبعة حجرية،فاس،1326هـ(1908)؟.توجد مخطوطة بمكتبة كلية الآداب (الرباط)مكل332.

35)-راجع التفاصيل ضمن مساهمتنا:الشروح والحواشي والمختصرات مصادر للكتابة التاريخية(حاشية محمد الطالب نموذجا)،أعمال ندوة دراسات تاريخية مهداة للفقيد جرمان عياش،منشورات كلية الآداب الرباط،1994،ص-125 .124

36)-حاشية،ص.148.

37)-قال محمد بن الطالب عن هذه العادات الاستهلاكية"...إنه لا يستغنى عنه(السكر)في الأطعمة الفاخرة ولا قوام للأشربة والمعاجين والجواريش والسفوف العجينية إلا به"،نفس المصدر،ص146.

38)-نفس المصدر،نفس الصفحة.

39)-انظر عن القاضي أحمد العلوي(ت.1241هـ)وموقفه من الشاي والسكر:-ابن زيدان:الاتحاف،ج1،ص.353/349.

-المراكشي:الإعلام،ج8،ص162.

40)-المختار السوسي:المعسول،ج3،ص.ص300-301.

41)-نفس المصدر،ج5ص.ص198-191،وله أيضا أرجوزة صغيرة في آداب متعاطي الشاي،نفس المصدر،نفس الجزء،ص.189-191,

42)-نفس المصدر،ج13،ص.334-336.

43)-نفس المصدر،ج6،ص.106-107.

44)-محمد الأخضر:مرجع مذكور،ص.329.

45)-العربي المشرفي:نزهة الأبصار لذوي المعرفة والاستبصار،مخطوط بالخزانة العامة(الرباط)،رقم ك.579،ص.453.

46)-العربي المشرفي:فتح المنان في شرح قصيدة ابن الونان،مخطوط بالخزانة الحسنية(الرباط)،رقم12427،ج1،ص.371.

47)-المختار السوسي:من أفواه الرجال،المطبعة المهدية،تطوان،1962،ج1،ص.36،ص-150 149،ج2،ص.113،ج3،ص.91-95.

48)-محمد الباقر الكتاني:ترجمة الشيخ الكتاني الشهيد،مطبعة الفجر،1962،ص.93

La fuente(Angel Domennech),Cuentos de Ifni,Ed.-(49 Marroqui,Tetouan;1952,pp:293/314

50)-المختار السوسي:من أفواه الرجال،ج2،ص.95.

51)-راجع،أبو بكر القادري:مذكراتي في الحركة الوطنية المغربية من 1930إلى1940،ج1،ط1،1992،ص.ص.273-275.

جوانب من التغذية لدى المغاربة خلال فترة الحماية

ذ.بوجمعة رويان*

إذا حاول الإنسان أن يرتب حاجياته الضرورية حسب أولويتها،فإن الغذاء يأتي لا محالة،على رأس القائمة،إذ" به قوام البدن وثبات الروح في الجسد ومنه صلاح البدن وفساده،"(1).غير أن موضوع الغذاء،على أهميته وخطورته،ظل بعيدا عن اهتمام اخبارينا ومؤرخينا،الذين كان العديد منهم يكتفي بإشارات مقتضبة،غالبا ما ترد عند الحديث عن مسغبة من المساغب أو في وصف حفلة من الحفلات أو وليمة من الولائم.

وإذا كان بعض السابقين لم يتنبه إلى الغذاء ودوره إلا من باب التفنن في ألوان الطعام(2).أو ولائم الانتصارات والمناسبات(3) أو حتى من باب البحث عن فوائد الغذاء ومنافعه أحيانا(4)،فإن الدراسات التاريخية،على الضفة الأخرى للبحر المتوسط،قد خطت خطوات كبيرة في هذا الباب،حيث انصب الاهتمام منذ ما قبيل الثورة الفرنسية على موضوع الغذاء والتغذية،من زوايا لم يكن السابقون ليهتدوا إلى أهميتهاوخطورة شأنها،فظهر كتاب LE GRAND D'AUSSY عن الحياة الخاصة للفرنسيين،عرض فيه للأغذية وعادات الغذاء،وتعرض A.FRANKLIN في القرن التاسع عشر للوجبات الغذائية،والاواني والحرف المتعلقة بالتغذية.على أن أهم تطور حققته الدراسات التاريخية في ميدان التغذية،كان مع مدرسة الحوليات،وخاصة في ستينات القرن العشرين مع J-E.Le RoyLADURIE و Pour une histoire de l'alimentation في كتابه J.Hemardinquer في كتابه Paysans du Languedoc و J.P.Aron في كتابه Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXsiécle وغيرهم. وكانت دراسات هولاء وأبحاثهم

* أستاذ باحث – بجامعة بن طفيل – القنيطرة.

تنكب على أصناف الغذاء وأنظمته وعاداتــــه،وعلاقتـــه بالأوضــــاع الاقتصاديـــة والاجتماعيـــة والديموغرافية،وما يعتريه من تحولات بسبب التأثيرات الخارجيــــــة.وتطـــورت الدراســـــات حــــول التغديةفأصبحت تخوض في مواضيع العادات الغدائية وعلاقاتها بالتوازن البيولوجي ومستوى العيـــــش وأمد الحياة.

و لم تظهر بالمغرب دراسات خاصة حول التغدية من منظور عصري،إلا مع مجيئ الفرنسيين ابان دخول البلاد تحت الحماية،وعلى الخصوص في الثلاثينات،وهي دراسات كانت تصدر في الغالب عن أشخاص يهتمون بمعرفة عناصر التغدية ونظام الغداء لدى المغاربة ومـــــدى تأثـــيره علـــى أحوالهـــم الصحية،من زاوية استغلالهم في مشاريع الفلاحة والصناعة الاستعماريتين.أو من باب البحـــث عـــن مسالك لتمرير عادات غدائية جديدة وخلق حاجيات جديدة في إطار مــــا يمكـــن تســـميته"نقـــل الأذواق"(5).غير أن دراسات ترقى إلى المستوى المنهجي لمدرسة الحوليــــــات في مقاربـــة موضــــوع التغدية. لم تظهر بعد في المغرب،والقليل الأقل منها ما زال في طريق الانجاز(6).

وسنحاول في تناولنا لموضوع التغدية لدى المغاربة خلال فـــــترة الحمايــــة التطــــرق إلى نقطتــــين أساسيتين:نعرض في أولاهما ما جمعناه من النتف والاشارات المنبثة فيما تمكننا من الاطلاع عليه مـــــن المظان حول التغدية من العصر الوسيط إلى القرن التاسع عشر،وذلك بغية تتبع بعض العادات الغذائية وامتداداتها،أما النقطة الثانية،فتشكل صلب الموضوع وفيها نعرض للتغدية خلال فترة الحماية.

التغدية خلال الفترات السابقة للحماية.

كانت تغدية المغاربة خلال هذه الفترات متأثرة بظروف المغرب العامة الطبيعية والبشرية،وما كــــان يطرأ عليها من تقلبات،ومطابقة لما كانت تسمح به تلك الظروف من مجتلب الأرزاق.كما كــــانت تلك التغذية مختلفة باختلاف ما كانت تنحله فئات المجتمع من المعاش.

لقد شكلت الحبوب،وخاصة منها الشعير والقمح،احدى ركائز النظام الغذائي للمغاربة منذ أقــــدم العصور،وانتشرت زراعة الشعير في بقاع كثيرة مما كان مترعا بالمغرب لقلة ما يتطلبه الشعــــير مـــن تكاليف،حيث لا يحتاج إلى حرث عميق،ولا إلى تربة غنية بالذبال،وينمو بسرعة مكتفيا بما قل مــــن الماء وما هو أقل من العناية.وكانت الحبوب تستعمل في صناعة الخبز أو الكسكس أو الحريرة."وكان الكسكس في العهد المريني هو الطعام الشعبي المفضل"(7)،كما كان الناس يستهلكون الزيتون حيــــث يتحدث ابن رزين التجيبي عن طرق ترقيده(8).بالاضافة إلى التمور والتين والعسل.

ويذكر ابراهيم حركات في مقاله المعتمد، بعد أن أشار إلى اختلاف وجبـــــات الطعـــام حســـب الجهات،بأن وجبة من أسماهم بالطبقة الوسطى بفاس،كانت تتكون من:

- فطور بالحريرة
- غداء من خبز وسلطة وزيتون وجبن
- عشاء من خبز وحليب(لبن)أو من خبز وفواكه(9).

وإذا كانت قاعدة الوجبات أساسا هي الحبوب وما قد يصنع منها من خبز وكسكس وحريرة وتريد واسفنج(نجد ذكرا للاسفنج لدى التادلي في التشوف،والجزنائي في زهرة الآس،وتحدث عن صناعته ابن رزين التجيبي)،فلقد كان المجتمع يستهلك بعض الخضر كاللفت والجزر والبصل،وكذا اللحم.

وتفيد كتب المناقب في إعطاء صورة عما كان يتغذى به المغاربة خلال العصر الوسيط،وخاصة منهم الأولياء،الذين كانت حياتهم تتميز بكثير من الزهد والتقشف،حتى أكل بعضهم أوراق الأشجار،واقتات آخر بعصيدة الشعير دون ملح حتى صار جسمه كالسفود المحترق(10)،وتغذى صنف ثالث بأقراص من دقيق البلوط(11).ويمكن انطلاقا من كتاب التشوف مثلا أن نضع خريطة غذائية للاولياء حيث الحوت في أزمور،وعصيدة الشعير في مراكش،ورغيف الدرمك في تاونات،وتردة الفول بالسمن قرب فاس ...الخ.

وارتبطت التغذية عند ابن خلدون بنمط العيش وما ينجم عن تفاعل الانسان مع بيئته من تعود على نوع أو أنواع من الغذاء.يقول:"وأصل هذا كله أن تعلم أن الأغذية وائتلافها او تركها إنما هو بالعادة،فمن عود نفسه غذاءا ولاءمه كان له مألوفا،وصار الخروج عنه والتبدل به داء مالم يخرج عن غرض الغذاء كالسموم واليتوع...فإذا أخذ الانسان نفسه باستعمال اللبن والبقل عوضا عن الحنطة حتى صار له ديدنا،فقد حصل له غذاء واستغنى به عن الحنطة والحبوب من غير شك،وكذا من عود نفسه على الجوع والاستغناء عن الطعام"(12).وانتهى ابن خلدون إلى القول بأن الجوع أصلح للبدن من اكثار الأغذية،وأنه يؤثر في نقاء الأبدان مما يشوبها من الزيادات المخلة بالجسم والعقل.وميز ابن خلدون بين تغذية البدو والحضر المنغمسين في الخصب المتعودين للإدم والسمن مبرزا أثر ذلك على كل منهما.واستمر غذاء المغاربة على النحو الذي رأيناه أي الاقتيات مما تنبت الأرض من حبوب وزياتين وبعض الخضر بالاضافة إلى اللحم،ومن يتصفح معيار الونشريسي يجد كثيرا من النوازل المتعلقة بالخبز والكسكس والتريد والزيتون والزبيب والفول الأخضر والتمر واللحم والعسل والبيض والجراد والقديد.

ويعرض اليوسي في محاضراته لبعض الأغذية ومناطق انتشارها على لسان أحد المضحكين في حلقات جامع الفناء بمراكش.يقول:" دخلت في أعوام الستين وألف(حوالي 1650 م)مدينة مراكش عند رحلتي في طلب العلم وأنا إذ ذاك صغير السن،فخرجت يوما إلى الرحبة أنظر (إلى)

المداحين،فوقفت على رجل مسن عليه حلقة عظيمة،وإذا هو مشتغل بحكايـــة الأمـــور المضحكـــة (للناس).فكان أول ما قرع سمعي منه أن قال:احتمع الفاسي والمراكشي والعربي والبربري والدراوي فقالوا:تعالوا فليذكر كل واحد منا ما يشتهي من الطعام،ثم ذكر ما تمناه كل واحد بلغة بلـــده ومـــا يناسب بلده.ولا أدري أكان ذلك في الوجود أم شيء قدره،وهو كذلك (يكون)،وحاصله أن الفاسي تمنى مرق الحمام ولا يبغي الزحام،والمراكشي تمنى الخالص واللحم الغنمي،والعربي تمـــنى الـــبركوكش بالحليب والزبد،والبربري تمنى عصيدة انلي وهو صنف من الذرة بالزيت،والدراوي تمنى تمر الفقوس في تجمدرت،وهو موضع بدرعة يكون فيه تمر فاخر،مع حريرة أمه زهراء،وحاصله تمر جيد وحريرة.

ولو عرضت هذه الحريرة على العربي لم يشربها إلا من فاقه،إذ لا يعتادها مع الاختيار،ولو عرضـــت العصيدة على الفاسي لارتعدت فرائصه من رؤيتها،وهكذا"(13).

وتحدث الحسن الوزان في غير موضع من كتابه"وصف افريقيا"عن الوجبـــات في بعـــض منـــاطق المغرب،فذكر خبز الشعير والعصيدة وزيت الاركان والكسكسو،وطريقة الأكل عند الناس حيـــث يتحلقون حول الطبق على حصير مستدير،ويأكلون باليد دون استعمال الملاعق.

وفي معرض حديثه عن عادات الطعام لدى أهل فاس،بعد أن ذكراستحسانهم اللفت والجزر،أشـــار إلى الفرق في تناول اللحم بين الاعيان وعامة الناس،واستعرض الوجبات اليومية الثلاث وهي:

- وجبة خفيفة في الصباح وتتكون من خبز وفواكه وحساء.
- عند الظهر الخبز والسلطة والجبن والزيتون.
- في المساء الخبز والبطيخ والعنب واللبن،وفي الشتاء يأكلون اللحم المطبـــوخ مـــع طعـــام يسمى الكسكسو(14).

وكانت الزوايا تلعب دورا احتماعيا أساسيا وتؤدي وظائف شبه فندقية تتجلى في إطعام الغرباء وأبناء السبيل والطلبة والمرضى والبهاليل،وكل من كان يؤمها ابتغاء قضاء غرض من الأغراض.

وعرفت الزاوية الدلائية،وخاصة في عهد أبي بكر الدلائي،بإطعام الطعام حيث كان ينفق الكثير من الأموال في ذلك حتى اشتهرت في عهده بقصاعها العظيمة وقدورها الكبيرة،وقيل فيها:

في جفان كالجـــوابي ... وقدور راسيـــــات

هكذا يفعل دأبـــــــــا ... بالوفود الزائرات

وكان يطعم كل انسان تارة بما اشتهاه في نفسه وتارة بما يناسبه مع أبناء جنسه،فليس الحضري عنده كالبدوي،ولا الضعيف كالقوي(15).ويورد صاحب النزهة،علـــى لســـان مـــولاي محمـــد بـــن الشريف،عبارة مهمة،خاطب بها أهل الدلاء بقولـــه: لم يعرفكـــم أهـــل المغـــرب إلا بإطعـــام قصـــاع العصائد...(16).

وأشار الرحالة الذين زاروا المغرب في فترات مختلفة إلى الغذاء لدى سكانه،فويندس Windus،الذي قدم إلى المغرب سنة1721،ذكر الكسكسو كطعام يومي للمغاربة،وتحدث عن طريقة تحضيره،وذكر أنواع الخبز مميزا بين خبز الأغنياء المشهور ببياضه،وخبز الفقراء الذي هو خليط من حبوب سوداء خشنة(17).

ولدى شينيه Chenier،الذي أقام زهاء خمسة عشر سنة كسفير لفرنسا بالمغرب ما بين 1767و1782،ترد ملاحظة مهمة تفيد أن الكسكس هو الطبق المميز بين باقي الوجبات المغربية الأخرى،وهو الأكلة المفضلة عند الغاربة(18).

وتحدث الطبيب الانجليزي Lempriére،الذي زار المغرب سنة 1789في مهمة علاجية،عن انتشار الكسكس بين المغاربة،وكذا خبز الشعير،وانتبه إلى عدم استعمال الملاعق والشوكات والكراسي،وان الأكل يتم على الأرض في شكل حلقة جلوسا حول آنية الطعام(19).وهو أمر سبق أن أشار إليه الحسن الوزان قبل ذلك بقرنين في معرض حديثه عن عادات الغذاء لدى أهل فاس.

يلاحظ أن النظام الغذائي الذي سار عليه سكان المغرب منذ العصر الوسيط على الأقل،والذي بسطنا القول في بعض جوانبه، لم يكن يخرج عن الحبوب وما كانت تنبته الأرض من فواكه وخضروات،أي أنهم بقوا مرتبطين بنظام غذائي يحدده المناخ ووسائل عمل عتيقة مع الاعتماد على رحمة السماء،في محاولة لتحقيق نوع من التوازن بين الحاجيات والموارد.وكانت المجاعات والمساغب التي كانت تتهدد المغاربة بشكل دوري،تحدث الكثير من الشروخ والتصدعات في هذا التوازن الهش،فيضطر الناس إلى أكل الجذور والنباتات وما إليها مما يسمى عند المهتمين بالغذاء"مواد التعويض"،قبل أن يمسهم طائف مما تتسبب فيه قلة الغذاء من أوبئة وأمراض.

وجاء القرن التاسع عشر وما رافقه من احتكاك بالأجانب واتصالات بعموم الأجناس،فأثر ذلك في نمط الغذاء لدى المغاربة،حيث كان لاتصالهم بالفرنجة وتكاثر الحمايات ونمو العلاقات وتشابكها مع الاجانب،تأثير واضح على التغذية،وزادت المعاهدات المبرمة بين المغرب والدول الأوربية في ترسيخ هذا الاتجاه،حيث تدفقت على اثرها سيول من المواد والمنتجات لعبت دورا أساسيا فيما بدأ يلحق الطبخ المغربي وغذاء المغاربة من تحولات.ولعل أهم ما ميز القرن التاسع عشر المغربي على صعيد الغذاء هو انتشار مادتي الشاي والسكر،اللذين تمكنا من اقتحام بيوت المغاربة بسرعة فائقة،وتصاعدت معدلات استهلاكهما حتى أصبحا يشكلان عمودا أساسيا من أعمدة التغذية في المغرب،وهوأمر تنبه إليه الرحالة الذين زاروا المغرب في نهاية القرن التاسع عشر،حيث يشير موليراس Moulieras إلى أن الشاي هو المشروب المفضل لدى المغاربة،الذين يستهلكونه بكميات كبيرة(20).ولاحظ مييج في أطروحته أن الشاي أصبح مشروبا وطنيا"في المغرب منذ القرن التاسع عشر،كما لاحظ أن معدلات استهلاك الشاي كانت

تتصاعد في سنوات الجفاف والأزمات الفلاحية(21)،مما يعني أن الشاي أصبح بالنسبة للمغاربة مادة غذائية يمكنها أن تقوم مقام المواد الغذائية الأخرى في حال فقدانها،وليس فقط مشروبا يوازن الامزجة ويذهب الصداع.

وتدل الاحصاءات التالية على تصاعد كميات الشاي التي كانت تدخل إلى المغرب عن طريق البر في السنوات الأولى من القرن العشرين

السنوات	كميات الشاي بالكيلو غرام
1900	197
1901	9839
1902	23381
1903	22658
1904	(22) 93366

و لم يقف تأثير الاحتكاك بالاوربيين ابان القرن التاسع عشر عند حدود "ابتلاء" المغاربة بالشاي،بل إن نمو علاقات الدول مع الاجناس "استلزم تطوير مستوى موائد المخزن،أمام الهيئات الأجنبية من القناصل والسفراء والعسكريين وغيرهم"(23) وفي هذا الاطار يورد محمد الناجي أن مأدبة لاستقبال السلطان سنة 1885 ،كانت تحتوي على أربعة وثلاثين من الطيافير المختلفة تضم الكسكس،البسطيلة،طواجين الدجاج واللحم والسمك،وأنواع السلطة التي لم تكن مألوفة في المطبخ المغربي الذي كان يستعمل القصاع(24).كما يورد أن أحد مبعوثي الدولة نحو بعض الأقاليم قد اشتكى إلى باشا فاس من فقرما قدم له:كسكس بدون سمن ولا لحم ولا خضر سوى الماء وبعض البيض(25).

وعلى العموم فإن تغذية المغاربة قد بقيت رغم شيوع الشاي،وأطعمة أخرى بسبب ما ذكر من تأثيرات،بسيطة،كما عبر عنها صاحب المعسول بأنها كانت لا تخرج عن الكسكسو مع بعض الخضر وأنواع العصائد والحريرة مع طغيان الشعير والفواكه(26).غير أن تصاعد التأثيرات،وخاصة مع توقيع الحماية،واحتكاك المغاربة مع الفرنسيين بشكل مباشر،أحدث تقلبات كثيرة في التغذية لدى هؤلاء.

التغذية خلال فترة الحماية .

تقل المظان حول تغذية المغاربة في عهد الحماية،ونعود لنشير مرة أخرى بأنه لم يهتم هذا الموضوع سوى الفرنسيين،الذين كانت دراساتهم في هذا الباب نابعة من انشغالهم بالنظام الغذائي ومدى تأثيره على الأحوال الصحية للمغاربة في إطار الحفاظ على الثروة البشرية لتشغيلها في مشاريع الفلاحة والصناعة والبناء أو لتجنيدها...وكان هاجس خلق حاجيات غذائية جديدة،ومن ثم ادخال مستهلكات جديدة وكذا فكرة انقاذ المغاربة من وهدة السغب والجوع،من الأمور الحاضرة بقوة،في تلك الدراسات.

1-التغذية في الأحوال العادية.

رغم استمرار نمط التغذية الذي كان سائدا في ما مضى،فإن تغذية المغاربة تأثرت خلال فترة الحماية بمجموعة من المعطيات،لعبت دورا مهما في تطوير المطبخ المغربي،وأدخلت عناصر جديدة على النظام الغذائي للمغاربة.وقد تنبه المختار السوسي في كتابه المعسول إلى ما بدأ ينتاب المعيشة في منطقة سوس بعد الاحتلال،وأشار إلى ما طرأ على نظام التغذية من تغيرات تمثلت في ظهور أصناف أخرى من الخبز،وتصاعد الاقبال على القمح بدل الشعير،وازدياد استعمال اللحم،ناهيك عن شيوع الشاي وانتشاره بين الناس(27).

وقد ارتبط هذا الانقلاب في أحوال التغذية بالتدخل الأوربي كعامل أساسي،ذلك أنه ما أن تمكنت فرنسا من المغرب،حتى عمدت إلى مد الطرق قصد ربط مناطق البلاد بعضها بالبعض،وتسهيل رواج المنتجات بينها وتسهيل استيعابها للمنتجات سواء المستوردة منها،أو المصنوعة بالمغرب.

وكان لاستقرار الاوربيين سواء بالمدن أو في البوادي،وما تفرضه علاقات الجوار مع المغاربة من تعامل،أثره الفعال في التأثيرعلى نمط الغذاء وطرق الطبخ،حيث أعجب من كان يعمل ببيوتات الأجانب من المغاربة،بالأكل وموائده المتعددةالصحون،وأدواته وطرقه،ومنهم انتقل التأثير إلى بقية أبناء جنسهم من الجيران(28)،فانتشرت أنواع من الخبز والخضروات والمواد الغذائية التي لم يعهدها المغاربة أو كان إقبالهم عليها أقل من أن يذكر.

ولعب التجنيد دورا مهما في التأثير على التغذية،حيث أن المجندين من المغاربة كانوا يعودون في عطلهم نحو أسرهم وقد حملوا معهم عادات غذائية جديدة،فيصفون لأهلهم وذويهم وجبات تتعدد فيها الخضر ويكثر فيها اللحم،عوض الكسكس والعصيد والحساء.كما أن عملية التجنيد كانت في حد ذاتها عاملا فعالا في نشر استهلاك الشاي بين المغاربة،نظرا لما لعبته مادة السكر من أدوار في جر كثير من المغاربة إلى الجندية.

وأدى تدفق المنتجات الاوربية وخاصة الفرنسية منها،إلى حدوث تغيرات في نمط التغذية،زاد من ترسيخها انفتاح السوق المغربية.حيث بدأت الأسواق منذ العقدين الأولين للحماية تكتظ بكثير من المنتجات الصناعية الغذائية،وعلى الخصوص في ما كان يعرف عند الفرنسيين بالمغرب النافع.وهكذا أخذت معلبات السردين والمربى وعصير الفواكه تشق طريقها نحو بيوت المغاربة،كما ساهمت المطاحن العصرية في توفير الدقيق والسميد والكسكس والعجائن الغذائية(29).غير أن دخول هذه المنتجات إلى حياة المغاربة كان بطيئا،وبقي مقتصرا لوقت طويل على سكان المدن.بينما ظل سكان البوادي،وهم الغالبية،متشبثين بنظامهم الغذائي السالف يقبلون بكثير من الحذر والاحتشام على المواد الغذائية المعلبة.

1-ما هي عناصر التغذية الغالبة في هذه الفترة.

كان النظام الغذائي للمغاربة خلال فترة الحماية يعتمد بالأساس على الحبـــوب،بالإضافــة إلى اللحم والخضر والفواكه والمواد الدهنية والسكر والشاي.

-الحـــــبــــــوب:وهي الشعير والقمح والذرة،وكانت هذه الحبوب تشكل قاعدة أساســية في تغذية المغاربة،وكان الشعير يحظى بأفضلية أكثر،وعلى الخصوص لدى سكان البوادي،غير أن الكفـــة بدأت ترجح شيئا فشيئا لصالح القمح حيث كثرت المطاحن العصرية بالمدن وبــدأت تتعــدد مجــالات استعماله واستهلاكه،كما انتشرت الذرة،التي "ظلت إلى حدود القرن الثامن عشر غـــير ذات أهميــة،ولم تتمكن من إحراز مكانها في النظام الغذائي للمغاربة إلا في القرنين التاسع عشر والعشريـــن(30).وكـــان يصنع من الحبوب الخبز والكسكس والحريرة،وهي أنماط غذائية قديمة استمر المغاربــة علــى الاحتفــاظ بها.وكان الخبز في هذه الفترة دائري الشكل يطهى في الأفران او في الملة أو بطرق أخرى ذكرها صاحب المعسول بخصوص منطقة سوس في الجزء الأول من كتابه.

وكان استهلاك الحبوب يختلف حسب المناطق والأوضاع الاجتماعية حيث يتراوح مــا بــين 400و900غرام في اليوم،والمتوسط هو800غرام في اليوم(31).غير أن Hardy لاحظ أن بعــض العمــال السوسيين العاملين في أوراش الدار البيضاء،كانوا يستهلكون 1500 غرام من الخبز في اليوم(32).وبينمــا تعود المغاربة المسلمون على طحن الحبوب وتحضير الخبز منها،فإن المغاربة اليهود،علــى العكــس مــن ذلك،غالبا ما كانوا يشترون الخبز طازجا(33).وفي إحدى الدواوير المحيطة ببورليوطــي(القنيطــرة)كــان صاحب الفرن يتكلف بانضاج الخبز مقابل 0,10 فرنك للخبزة(34).أمــا الكســكس فيســمى عــادة "الطعام"،ويحضر من سميد القمح لدى الموسرين أو سميد الشعير (البلبولة)أو من سميد الذرة(بــاداز)لــدى الفقراء،وكانت النساء هن اللواتي يقمن بفتل الكسكس،ويستهلك اليهود الكسكس أقل من المسلمين غير أنهم يستهلكون البركوكش(35) (عبارة عن كسكس غليظ الحبات مغمور بالحليب يوكل ســاخنا).وفي المقابل انتشرت لدى المسلمين استهلاك"صيكوك"أكثر من البركوكش،وهو كسكس مفتول مفور مغمور باللب البارد،يكثر استعماله في التغذية على الخصوص في البوادي.ومن دقيق القمح كانت النساء يحضرن أنواعا من الفطائر كالملوي،والرغايف،والبغرير.

-اللحم: كان المغاربة يستهلكون اللحم الأحمر،وكانوا يقبلون بنهم على لحم الغنم والماعز،واشتهر أهل المدن باستهلاك لحم البقر،وكانت معدة الماشية المذبوحة وأمعاؤها أو ما يسمى الكرشــة أو الشكانبــة تعوض المعدمين عن اللحم أحسن معاض.وكان إقبال اليهود من المغاربة علــى لحــم البقــر أكــثر،ولا يستهلكون لحم الخروف إلا في المناسبات الدينية،وقد وصلت كمية استهلاك اللحم في مــلاح الربــاط 24,280 كلغ للشخــص ســنويا(36)،ولا تتعــدى هــذه الكميــة في دوار الســاكنية في ضواحــي

بورليوطي(القنيطرة)15,500 كلغ للشخص سنويا(37).أما في كلميمة فهي أقل من ذلك حيث لا تتعدى 9,390كلغ(38).ولاحظ الدكتور RAULT طبيب المجموعة الصحية المتنقلة للصويرة قلة استهلاك اللحم في بوادي الشياظمة حيث أجرى عملية حسابية أفضت به إلى أن الكمية التي يستهلكها كل شخص لا تتعدى 250غرام في الأسبوع(39).واعتمدت المناطق الجنوبية في تغذيتها من اللحوم على لحم الإبل مع تفضيل شحم المسنام.

وشاع بين الناس استهلاك"الكفتة"أي اللحم المطحون،وبينما كان جزارو المدن يستعملون آلة لطحن اللحم،فإن العملية في أسواق البوادي كانت تتم بطريقة تقليدية،حيث يتقابل شخصان حلوساوبينهما وضم فوقه لحم وشحم،فينهلان عليه ضربا بالتناوب حتى يصير "كفتة"وهذه العملية غير نظيفة على ما يبدو،لما قد يسقط على اللحم ،أثناء الضرب،من غبار وما إليه.

وكان عيد الأضحى يشكل بالنسبة للمغاربة مناسبة لاستهلاك كثير من اللحم وكان غياب وسائل التبريد،وما قد يتعرض له اللحم من نتن،يدعوان إلى الإفراط في استهلاكه لدى البعض،أو جعله حبالا من القديد لدى البعض الآخر.وكان الإقبال كثيرا على الدجاج وخاصة في المناسبات الدينية كمنتصف شهر رمضان أو ليلة القدر لدى المسلمين،أو يوم كيبور لدى اليهود،وإن كانت قيمته الغذائية ضعيفة لقلة ما يلقاه من عناية،حيث يتربى في البادية طليقا،متوليا بنفسه البحث عن قوته.

أما بالنسبة لاستهلاك السمك فتشير الدراسات إلى ضعفه لدى المغاربة،وبداية انتشاره شيئا فشيئا(40)وهو أمر كان يشكل محط اهتمام السلطات الفرنسية بالمغرب،التي عملت منذ يناير1931 ،على تنظيم الصيد والاهتمام به بغية التشجيع على استهلاك السمك وخاصة في المناطق الداخلية والجنوبية(41).وتشير"النشرة الاقتصادية للمغرب"أن الكمية المستهلكة من الأسماك في المدن الساحلية بلغت سنة1937 :6.961000 بنسبة 14,500 كلغ للشخص إذا اعتبرنا عدد سكان هذه المدن،وهو 478000 نسمة(42).أما المدن الداخلية فيبدو أن شق الطرق وتطور وسائل المواصلات خلال العشرينات،بالإضافة إلى استقرار أعداد كبيرة من الأوروبيين،وكذا إقبال المغاربة على استهلاك السمك،قد جعل تطور استهلاك السمك بهذه المدن يسير وفق خط تصاعدي كما توضح ذلك الأرقام التالية

المدن	1925	1930
فاس	57455 كلغ	720033 كلغ
مراكش	15836	319159
مكناس	20835	274116 (43)

ورغم ما قدمناه من إشارات حول استهلاك السمك،فإننا لا نملك رقما يمكن الركون إليه عن استهلاك المغاربة وحدهم للسمك،ولكن الثابت أن الغالبية العظمى منهم ظلــــت إلى حلــول الحــرب العالميـــة الثانية،تتقزز من أكل الأسماك(وخاصة منها تلك التي بدأت تظهر في الأسواق مع مجيئ الفرنسيين)بل ومن سكان البوادي من كان لا يطيق رائحتها.

-الخضر والفواكه: لاحظ بعض المهتمين بالتغذية من الفرنسيين في عهد الحماية أن زراعة الخضروات كانت بدائية جدا،فقد كان المغربي حسب دراسة **GAUD** يزرع الجزر واللفت والطماطم والبســـباس والبطاطا الحلوة،والبصل والثوم والفلفل،ويتجه للخضر التي لا تتطلب كبير عناية.وكان سكان المدن أكثر استهلاكا للخضر من سكان البوادي،وهو الأمر الذي تفسره احاطة معظم المدن بأحزمة مـــن الســـواني وبساتين الخضر.

وكان لدخول الفرنسيين إلى المغرب أثره في جر الكثير من المغاربة نحو استهلاك الخضر،فتوســـع تبعا لذلك المجال المخصص لزراعة الخضروات حتى بلغ بالنسبة للمغاربة وحدهم13496 هكتـــــار(44)في بداية الثلاثينات،ودخلت البطاطا في تغذية المغاربة،الذين أقبلوا عليها بنهم كبيرفتوسعت المساحة المغطـــاة بزراعتها حتى بلغت47559 هكتار،بإنتاج وصل إلى 239259 قنطار(45).وابتلي كثير من المغاربة بمـــرق الخضر أو ما يعرف ب"الدواز".وكان إقبالهم كبيرا على القطاني كالحمص والعدس والفول والجلبان.

واعتاد الناس أكل بعض الفواكه كالرمان والمزاح والبطيخ والتين،والدلاح،علـــى ان الغالبيـــة كانت تقبل صيفا بكثرة على فاكهة الصبار أي الزعبول،أو الهندية(46) وتجعل منه شبه غذاء يومي مع ما كان يتربص المقبلين عليه بكثرة من ويلات القبض ومشاكله.أما الفواكه الجافة فكان الاقبال عليها يكثر في عاشوراء كما تخبرنا بذلك الدراسة المعتمدة عن أحد الدواوير المحيطة ببور ليوطي(47).وتشيردراســـــة عن التغذية في واحة غريس لنفس المولف أن سكان هذه المنطقة كانوا يستهلكون مـــا بـــين 87 غـــرام و225غرام من التمر للشخص الواحد يوميا(48).

-المـــــواد الـــــدهـــــنيـــــــة: اشتهر زيت الزيتون في معظم أرجـــاء المغـــرب،وفي ســـوس والشياظمة،كان الزيت الشائع هو زيت الأركان.وكان الزيت يستخرج بمعاصر تقليدية،كان عددها في فاس وحدها 40 قبيل الحماية(49).وقد اعتبر الدكتور**GAUD** هذا الزيت سريع الزنخ،حامضي صعـــب الهضم،يتسبب في ضرر المعدة(50).ورغم ظهور معامل لصناعة الزيت منذ 1928 مثل "شركـــة معـــاصر الزيت ومعامل الصابون بالمغرب"(S.H.S.M)فإن استهلاك المغاربة من الزيوت ظل يرتكز على ما كانت تعتصره المطحنات التقليدية،و لم يبدأ الاقبال على ما كان يسمى(الزيت الرومية)المستخرجة من نباتات زيتية غير الزيتون،إلا في مرحلة الحرب العالمية الثانية وما بعدها،وعلى الخصوص في المدن.وكان المغاربـــة يفضلون من الزبدة ما كان قديما،حيث كان من علامات اليسر الاحتفاظ بقدور الزبدة وقلاليش السمن

الحايل(51).ومع مجيء الفرنسيين ظهر آخر نوع آخر من الزبدة سمي عند الناس"زبدة رومية"،مما لبث بسبب رخص ثمنها،أن غزت أسواق المغرب،رغم أن المغاربة تعاملوا معها في البداية بنوع من الحذر والنفور،فأصبحت تباع حتى في الأسواق النائية حيث يخبرناMATHIEU في دراسته المعتمدة،أن كميات من الماركرين بيعت في أسواق منطقة غريس في أواخر الثلاثينات(52).وبسبب تنافس البلدان المنتجة للزبدة على السوق المغربية،فقد نقص ثمن هذه المادة من 16فرنك للكيلو سنة1931 إلى ثمان فرنكات سنة 1933(53).فتسارعت تبعا لذلك وثيرة استهلاك الزبدة الرومية،من طرف المغاربة،كما توضح ذلك إحصاءات الكميات المستوردة منها:

السنوات	الكميات المستوردة
1931	3423 قنطار
1932	5687
1933	8940 (54)

واعتبر الحليب من أهم عناصر التغذية لدى المغاربة،وخاصة لدى القبائل الرعوية،حيث يشير Hardy إلى أن المغاربة يستهلكون كثيرا من الحليب(55)،كما يستهلكون اللبن،رغم ما قد يسببه الإقبال الكبير على الحليب من نقص في تغذية العجول والخرفان.

-**الشاي والسكر**: تزايد اهتمام المغاربة بالشاي والسكر،وكثر استهلاكهما مع دخول المغرب تحت حماية الفرنسيين،ولعب السكر كمادة دورا مهما في تجنيد المغاربة خلال الحرب العالمية الأولى،وتحول إلى مادة لهدايا الحفلات والخطوبة والزواج،حيث كانت شركات سان لوي وبيغانBEGHIN و COSUMA تقذف بالكثير من أطنان السكر نحو المغرب،وكانت سلطات الحماية بالمغرب تستورد مادتي الشاي والسكر وعلى الخصوص سكر القالب،الذي كان المغاربة يقبلون عليه أكثر من أي نوع آخر. وكانت الكميات المستوردة من المادتين تزيد سنة عن أخرى كما يوضح ذلك هذا الجدول(56):

السنوات	كميات السكر كلغ	كميات الشاي كلغ
1918	29826031	1670200
1919	44577012	1898755
1920	47420091	2418684
1921	50273637	2518439
1922	67052169	3975897
1923	60206112	3152831
1924	71883000	4639494
1925	96613000	5290737
1926	96534000	4900393

4945547	99621867	1927
5491120	113644077	1928
7417500	130950000	1929
5607800	127117000	1930
6148300	136217000	1931
8141200	130200000	1932
7415200	121839000	1933

وكانت أنواع الشاي المتداولة ثلاثة: المفتول ويحمل أيضا اسم Chunmee وثمنه ما بين 16و26 فرنك للكيلو،والصويري أو لمكركب،ويسميه الانجليز gunpowder ،ويتراوح ثمنه ما بين 14و18فرنك،أمـــا النوع الثالث فهو النميلي وثمنه ما بين 16و20 فرنك للكيلو(57).

وتفيد بعض الاحصاءات ان استهلاك الشخص الواحد من الشاي سنويا كان 800 غرام ســـنة 1926 وانتقل بعد الحرب العالمية الثانية إلى 1,200 كلغ سنة 1949،ثم إلى 1,750 كلغ سنة1953 (58)،أما بالنسبة للسكر فتشير دراسات Mathieu إلى أن استهلاك مادة السكر كان قبل الحرب العالمية الثانية لا يقل عن 17,680 كلغ سنويا للشخص يالنسبة لسكان ملاح الرباط،و 40,500 كلغ بالنسبة لسكان بعض الأحياء المحيطة ببور ليوطي(القنيطرة).

وكان الشاي يستهلك بالنعناع أو ما يسمى عند العامة"لقامة"وهو نبات معـــروف بملاءمتـــه لصحـــة الانسان،لذلك أصبح هذا المشروب،يذهب العياء ويطرد صداع الرأس،بالإضافة إلى شربه مع الدخان،أو أثناء القيام بعمل ما كا هو حال الصناع.

وارتبطت بشرب الشاي مجموعة من الطقوس والتقاليد،فلم تكن اسبقية تحضيره تعطى إلا لذوي الشأن في القبيلة أو للأب في العائلة،وكان شربه يمنع في كثير من بوادي المغـــرب علـــى النســـاء والأطفـــال والرعاة،وكان الرعاة والأطفال يكتفون بأكل الطبخة(وهي أوراق الشاي والنعناع المتبقية في الـــبرادبعد افراغه من مشروب الشاي)،بعد انتهاء الجماعة من شرب الشاي،كما كانت صينية الشـــاي ومجـــالس تحضيره فرصة للاجتماع والمحادثة والتذاكر.وقد رأى Hofferr أن استهلاك الشاي خلـــق مضاعفـــات احتماعية غريبة،وفتح بالفعل ثغرة أولى في الاستقلال الذاتي للعائلة،التي كانت في السابق تعيـــش علـــى منتجاتها المحلية(59).وتحدث مييج عن تكاثر"البقالة"بسبب الاقبال على السكر والشاي،كتحول اقتصادي في المغرب المعاصربأنهم عوامل انتشار عادات غذائية جديدة(60).

ب-العــــادات الغـــذائـــــيــــــــة.

الفطـــــور: كان الفطور يتكون من الحريرة بالاضافة إلى بعض الشاي،وقد يتكون مـــن الشـــاي والخبز وأحيانا ببعض الفطائر.ويتكون الفطور لدى اليهود من الشـــاي والخـــبز مـــع بعـــض الزيتـــون

الأسود(61).وابتداء من نهاية الثلاثينات بدأت تظهر بعض عادات الفطور بالقهوة والخبز لذى العمـــال أو لدى أطفال المدارس.

وأكد أحد أطباء الوحدات الصحية المتنقلة بالشياظمة أن الفطور في هذه المنطقة يتكون من حريرة سميد الشعير(62).وهي نفس ما كان يعرف لدى سكان الأطلس الكبير بأسكيف،وكانت تقدم عادة في الفطور كما تشير إلى ذلك دراسة الدكتورFontevieille (63)

الــــــــغــــــــذاء: ذكر الدكتورGAUD في دراسته المعتمدة أن الغذاء كان يتكون من طبقين أو ثلاثة من لحم الخروف أو الدجاج أو مرق الخضر باللحم(64)،أما لدى المعدمين فيتكـــون مـــن الخبز والشاي.وتتكون هذه الوجبة في الأطلس الكبير من تاكولا وهي نوع من العصيد،أو من كســكس الذرة"باداز".وتشير دراسة Mathieu عن التغذية في ملاح الرباط ان العائلات الفقيرة من اليهود كـــانت تكتفي في وجبة الغذاء بالخبز والشاي وبعض الزيتون.أما في منطقـــة غريـــس،فتبـــين دراســـة أخـــرى ل Mathieu نفسه أنه من بين 45 أسرة كعينة شملتها الدراسة،ثبت أن 13 منها لاتتناول وجبة الغـــذاء البتة.وتفيد الاستجوابات التي أجريناها مع بعض من عاشوا فترة الحماية أن استهلاك صيكوك كان كثيرا لذى سكان بوادي المغرب،وأن وجبات الغذاء لدى الكثير من سكانها كانت تقتصر فقط على قصعة من هذا الطبق.

العشاء : وكان يعتبر وجبة مهمة لدى المغاربة،ويتكون في الغالب من الطجين والكســـكس أو مـــن الكسكس مع بعض الخضر واللحم,أما لدى عامة الناس فكانت الوجبة تتكون من كسكس البلبولـــة،أي سميد الشعير،أو الحريرة،ولا يتعدى الأمر ما تبقى من مائدة الغــــذاء في قبـــائل الأطلـــس،كمـــا ورد في دراسةFONTVIEILLE المعتمدة ,

وشاعت بين المغاربة وجبات أخرى مثل ماكان يعرف ب"الترديدة"،وهي وجبة ثانوية ما بين الفطـــور والغداء أو ما بين الغذاء والعشاء،تتكون في الغالب من الخبز والزبدة والشاي،أو من الفطائروالشـــاي أو حتى من صيكوك في بعض الأحيان,وكانت هذه الوجبة شبه حكر على ذوي اليسر،وقلما ينال المعدمـــين منها نصيب,كما شاعت وجبات خاصة بالمناسبات كما هو الشأن بالنسبة للتغذية خلال شهر رمضـــان لدى المسلمين،حيث الفطور بعد غروب الشمس بالحريرة والخبز،والسحور بالشاي والفطائر،أو كما هو الشأن في بعض الأعياد الدينية لدى اليهود حيث استهلاك الدجاج في يوم كيبور أو وجبة "السخينة"(65) يوم السبت.

يلاحظ من خلال استعراضنا للوجبات الغذائية لدى المغاربة أنها تعكس التفاوت داخل المجتمـــع،وانهـــا كانت لدى معظم المغاربة خلال فترة الحماية،عديمة التنوع،تعتمد أساسا علـــى الحبـــوب ومـــا يشتـــق منها،ويقل فيها استهلاك اللحم وينعدم استهلاك السمك مع الاكثار من شرب الشاي،ومـــن ثم فـــهي

ضعيفة من حيث قيمتها الغذائية وما يمكن أن تمد به مستهلكها من سعيرات حرارية من شأنها أن تقويـــه فيزيولوجيا وتجعله قادرا على مقاومة ما يعرض له من صنوف الداء,وقد أثبتت الدراسات التي أجريت في هذا الباب انه اذا كانت حاجيات الانسان من السعيرات هي 3600 كحد أدنى،فإن ما يستهلكه المغاربة لم يكن يزودهم سوى بما بين 2211 و 2221 سعيرة(66),وأوضح الطبيب سيكوSICAULT أن هذا العدد في منطقة الغرب كان يتراوح ما بين 2900 لدى الاغنياء و800 لدى الفقراء(67).

وكان لهذا النقص الغذائي أثره البين في انتشار الكثير من الأمراض المرتبطة بســـوء التغذيـــة ونقـــص الفيتامينات كالسل والكساح والحصاف وغيره،بالاضافة إلى موت الاطفـــال واصابتـــهم بكثـــر مـــن الأمراض،ذلك أنه لم يكن لأطفال المغاربة غذاء خاص،بل إن الطفل كان ينغمس مباشرة بعد الفطـــام في ما يأكله أبواه ويكثر من شرب الشاي،مما كان يخلق لديه كثيرا من الاضطرابات العصبية،تتسارع علـــى اثرها دقات قلبه ويكثر لديه النسيان،وهي أمور جعلت احد كبار الاطبـــاء في عـــهد الحمايـــة،وهـــو RENAUD يتسائل في مقال له عن اخطار الشاي والادمان عليه من طرف المغاربة(68)،وتنبه طبيب آخر إلى ما كان يبدو على أطفال المغاربة من مضاعفات الادمان على الشاي من كثرة الحركة وسرعة القلـــق وقلة النوم وخفته،وكذا نوبات الارتجاجات السريعة والقوية،التي يبدو معها الطفل كأنما به مـــس مـــن التفريغ الكهربائي(69).

ويرجع بعض الدارسين هذا النقص الغذائي للمغاربة ليس إلى ضعف الدخـــل أو هـــزال الأجـــرة،أو الفقر،وانما إلى عادات غذائية يطبعها التقشف،رغبة من العمال في ادخار جزء مهم من الأجرة للرجوع بها إلى اهلهم وذويهم،وقد أكد هذا الدكتورGAUD عندما لاحظ ان كثيرين من مرضى الاوراش،كـــانوا يؤمون المستشفى في حالة فيزيولوجية مزرية،ومعهم ادخاراتهم التي كانت تصل في بعـــض الاحيـــان إلى 3000 فرنك(70)،ودعا في هذا الصدد إلى ضرورة تغيير العادات الغذائية للمغاربة وتحسيسهم بقيمة الغذاء ودوره.وأورد في هذا الباب تجربة أجريت على مجندي الفيلق الرابع للرماة المغاربة بالقنيطرة،حيث أخذت أوزانهم قبل التجربة ثم بدأت تقدم وجبة غذائية يومية على الشكل التالي:

اللـــــــحـــم	400 غرام
الخـــــبـــــز	600 غرام
الدهنـــيات	25 غرام
خضر جافة أو أرز	60 غرام
الســـــكـــر	32 غرام
القهـــــــوة	24 غرام
المـــــلـــــح	20 غرام

وقد اسفرت التجربة بعد شهرين عن تحول ملحوظ في أوزان المجندين.حيث انتقل وزن بعضهم من 72 كلغ إلى 77 كلغ،والبعض الآخر من 66 كلغ إلى 72 كلغ،وصنف ثالث من 76 كلــــغ إلى 88 كلغ،وكانت الزيادة المتوسطة هي 3 كلغ(71).

-التــغــذية في الأحـــوال غير العاديــــة.

ونقصد بها التغدية اثناء القحوط والمجاعات والحروب،وسننظر اليها من زاويتين تهــم اولاهمــا المساغب الناتجة عن شح السماء وانحباس المطر،وتتعلق الثانية بما هو بشري ونعني به الحر ب العالمية الثانية وقضية التموين.

-خــــلال الــمـــجــاعـــات.

عرف المغرب خلال فترة الحماية ثلاث مساغب ناتجة عن الجفاف وقلة الامطار،وقد حدثــت اول هذه المساغب سنة 1913 على إثر نقص مهول في التساقطات،حيث ارتفعت اثمان المــواد الغذائيــة بشكل يضاعف اثمانها عدة مرات عما هو في فرنسا آنذاك،فكيلو بصل مثلا كان يباع ب1,5 فرنك،وهو لا يساوي في فرنسا سوى 0,25 فرنك(72).وعاني المغاربة نقصا مهولا في الغذاء.

أما المجاعة الثانية فكانت سنة 1937،وهي التي سماها روبير مونطاني"السنة المخيفة"(73)،وتميزت هذه السنة بالنقص الكبير في المواد الغذائية الأساسية التي ارتفعت أثمانها بشكل مثير للانتباه،فقد ارتفعت اسعار دقيق القمح الصلب ب 62% للكلغ،والشعير ب 80% للقنطار،والسكر ب 28% للكلغ،وزيــت الزيتون ب 100% للتر،والزبدة ب 80% للكلغ(74).وجاءت سنة 1945 فشهد المغرب مجاعة لا مثيل لها بسبب القحط وظروف الحر ب العالمية الثانية.

وأمام ماكانت تخلقه المجاعات من نقص في المواد الغذائية،وغلاء في اقتنائها،فقد كـــان النــاس يتوجهون إلى البحث عن مواد بديلة من شأنها أن تسد الرمق،وهي في الغالب مواد كـــانت تســتهلك بشكل عادي في المناطق الجنوبية من البلاد لتعودها أكثر من غيرها،على اقتصاد القلة والنقص.وكان الناس يقتاتون في وقت المجاعة مما كانت تنبت الأرض من جــذور وأوراق وثمــار وعســالج،وقــد شكلــت جذور"إيرني"أهم ما كان يكثر الاقبال عليه من جذور،وهو عبارة عن نبات ذي أوراق عريضــة،تشبــه جذوره الفول السوداني غير المقشر،وكان الناس يغسلونها جيدا ثم يضعونها في قدر ماء على النـــار حــتى تنضج،ثم تفرغ من القدر وتجفف على حرارة الشمس،وتطحن فيصنع منها الخبز بعد خلط دقيقها ببعض دقيق القمح أوالشعير أو الذرة أو البلوط.وكان المغاربة يقبلون كذلك على "الترفاس"،ويشبه البطاطــا في شكله وطعمه،وينتشر بكثرة في غابة المعمورة وما والاها من المناطق ذات التربة الرملية.وكثر الاقبال من جهة أخرى على جماميخ النخل والدوم.

واتجه الناس أمام شدة الجوع إلى التهام نباتات كالتفاف والبساس والخبيزة،والحميضة،وتيمطة،والكرنينة،بالاضافة إلى عساليج الكلخ وغيره.وكان الاقبال كثيرا على بعض الثمار البرية كالخروب،الذي يعرف كذلك باسم "سلغوة"والذي كان الناس يستهلكونه على شكل فصوص أو بعد طحنه وخلطه بدقيق الشعير وكسكسته،ثم النبق،وتيزغة،وهي عبارة عن حبات حلوة لشجر يشبه سدر النبق.

وعوض البلوط الناس عن الخبز أحسن تعويض،وكان يجلب من غابة المعمورة ويستهلك نيئا أو مقليا.وقد يطحن وتصنع من دقيقه الحريرة أو الخبز(75).وكان استهلاك البلوط يكتسي اهمية احتماعية حقيقة،ويرجع الناس إلى الاقبال عليه بكثرة في المجاعات وسنوات الضيق حتى قيل "عام البلوط عام مزلوط".وقد شكلت سنة 1930،وهي سنة قلت فيها الأمطار وتكاثرت فيها هجومات الجرادسنة قياسية في استهلاكه،حتى أن مصلحة جمع القمامة في أحياء المغاربة المحيطة بالقنيطرة وسلا،ومكناس والرباط،اندهلت في يناير وفبراير من سنة 1931،عندما رأت أن أكبر كمية من الازبال كانت تجمعها المصالح البلدية،تتكون من قشور البلوط(76).وكان الناس يقبلون على ثمار برية أخرى "كحبوب الغاز"التي يثمرها الدوم على شكل عناقيد تنضج مع نهاية الصيف،وكانوا ينتشرون في الهضاب المكسوة بالدوم لالتقاطها.

ووجد المغاربة في الجراد وجبة كانوا يقبلون عليها بنهم كبير،حيث كانوا يذهبون زرافات ووحدانا لجمعه في الأكياس ثم يعودون به ليطبخ في المراجل مع الماء والملح،وبعد ذلك ينشر لييبس ويصبح جاهزا للأكل(77).ولا تشكل "مواد التعويض"هذه،التي كان الناس يقبلون عليها في سنوات الشح والمحن،أية قيمة غذائية،فهي لا تسمن ولا تغني من جوع،ولا تقدم سوى ما يقيم الأود إلى حين،باستثناء البلوط الذي لا تنكر أهميته الغذائية.

ب – التموين خلال الحرب العالمية الثانية.

قامت الحرب العالمية الثانية،فجعل المغرب،كما هو معلوم،امكانياته البشرية والاقتصادية في خدمة المجهود الحربي الفرنسي،واتجهت فرنسا إلى اغتراف كثير من منتجات البلاد الاساسية،وسنت نظاما جديدا لتوزيع المواد الغذائية سمي نظام التموين،وهو نظام يقضي بتقنين المواد الاساسية وحصر الكميات الموزعة منها،وتحديد الكمية المخصصة لكل شخص في الشهر،وهو ما عرف عند عامة الناس ب"البون"،وهكذا صدر قرار من الإقامة العامة بالجريدة الرسمية في 19 يوليوز 1940،وضعت بموجبه بطاقات التموين،فأصبحت بلديات المدن تتولى،بمقتضى ذلك،توزيع المواد الغذائية مقابل "تقطيع".

وقد أحدث هذا النوع من التموين،الذي لم يسبق للمغاربة عهد به،بلبلة في التزود بالحاجيات من المواد الأساسية،ذلك أنه بعد أن كان الحصول على القمح أو السكر وغيره لا يقتضي سوى الذهاب

إلى السوق لاقتنائه،شريطة توفر النقود،أصبح يتطلب التسجيل في أوراق التموين واحصاء عـــدد أفـــراد العائلة وما إلى ذلك من الاجراءات الإدارية،التي كان الكثير من الناس ينفرون منها.

وكانت الحصص المحصل عليها من المواد الأساسية لا تكفي حيث"أصبحت الخبزة تـــزن 600 غرام من الدقيق،ويخصص نصفها لكل نفر أو رأس،وهـــو قـــدر لا يكفـــي ولا يســـع الغـــالب مـــن الناس"(78).أما السكر فلم يكن يتوصل إلا بالقليل منه،وانخفضت نسبة استهلاكه مـــن 30000 طـــن شهريا إلى 7000طن(79).فكثر الطلب على هذه المادة،التي كانت المقادير المرصودة منها لكل أســـرة في نظام التموين أقل من الحاجيات بكثير،حيث لم يتعد القدر المخصص لكل نفر من المســـجلين في أوراق التموين،سنة 1942 700غرام في الشهر(80)،ونقص هذا القدر ليصبح 300غرم في مارس 1945(81)،وهي نسبة قليلة إذا قيست بما سبقت الاشارات إليه من كون الكمية المستهلكة من السكر،كانت تتراوح قبيل الحرب ما بين 17,680كلغ و40,500 كلغ للشخص في السنة،الأمر الذي دفع بالكثير مـــن النـــاس إلى البحث عن مواد بديلة لتحلية الشاي كالتمر ،أوالعسل أو الجزر.وقد أدت قلة هذه المادة،وغيرها من المواد الأساسية الأخرى إلى ظهور السوق السوداء ووصول الأثمان إلى مستويات قياسية.

وقد استمر نظام التموين من سنة 1940 إلى ما بعد انتهاء الحرب العالمية الثانية بسنوات،وكان الفرق واضحا بين ما كان مرصودا للفرنسيين من مواد وما كان مرصودا منها للمغاربة،الذين عانوا كثيرا من النقص في المواد الغذائية الأساسية،وعلى الخصوص في ســـنة الجـــوع عـــام 1945"الـــتي كـــانت جافة...قاسى فيها المغرب شدائدا وألوانا من المصائب جوعا وعريا"(82).

ورغبة منها في طمس آثار هذه المجاعة،التي تبدو أمرا غريبا في بلد "محمي"،رتبت إدارة الحمايـــة حريرة يومية للجياع الذين تهافتت أعداد كثيرة منهم،على المدن،غير ان وجبات هذه الحريـــرة كـــانت تتناقص يوما عن يوم بسبب تكاثر الوافدين من البوادي،وبسبب ارتفاع أثمان المواد الغذائيـــة اللازمـــة لتحضيرها.

وكان لهذه الاوضاع أثر سيئ على الأحوال الصحية للمغاربة،ذلك أن قلة المواد الغذائية وندرتها قدجعلت الناس عرضة للضعف والوهن أكثر من ذي قبل،وخلقت بذلك مرتعا خصبا للأوبئة والأمراض التي داهمت البلاد من جديد بشكل أشد وطأة،في وقت تقاصرت فيه قدرة القائمين بأمر الصحة عن وقاية البلاد،مما جعل الموت يحصد الجياع والموبوئين والمرضى بالمئات.

– بعد الحـــــرب العالـــمـية الثـــانيـــــة.

شكلت ظروف النقص والقلة خلال الحرب العالمية الثانية،وما واكب ذلك من تقنين واحتكار وسوق سوداء،وكذا استمرار نظام التموين حتى بعد انتهاء الحرب منطلقا لاندفاع المغاربة بقـــوة نحـــو استهلاك ما كانوا ينفرونه أو يقبلون عليه باحتشام قبيل الحرب،فتسربت منذ نهاية الأربعينـــات بعـــض

العادات الغذائية،وزاد استهلاك القمح على حساب الحبوب الاخرى كالشعير والذرة،وبدأ الناس يقبلون على ما كان يسمى عندهم "خبز السوق"أو "خبز البولنجي"،وزادت تبعا لذلك كميات القمح المطحون التي انتقلت من85200 قنطار قبيل الحرب إلى 1480000 قنطار سنة 1950 إلى 2300000 قنطار سنة 1953(83).كما ارتفع عدد المخبزات،وانتشر استهلاك الخبز الطويل والهلاليات وأنواع البيسكوي ك"أربعة" و "هنريس" بالإضافة إلى العجائن الغذائية التي تزايد عدد معامل انتاجها حتى أصبح يربو على الأربعين أهمها "باروك" في سلا،و أربعة و"فامو" بالدار البيضاء،وبينما كان الاقبال على الأرز أقل من أن يذكر،فإن مرحلة ما بعد الحرب فتحت سهل الغرب أمام زراعته،التي انتقلت المساحات المخصصة لها من 40 هكتار سنة 1949 إلى 7225 هكتار سنة1955 (84)،وارتفعت الكميات المخصصة للسوق الداخلي من 3970 طن سنة 1953 إلى 5550 طن سنة 1955(85).

وبعد أن كان غالبية المغاربة،وعلى الخصوص في البوادي،يعافون السمك،ويتقززون من رائحته،فقد بدأ استهلاكه يتصاعد،حيث تمكنت معلباته من غزو المنازل وأوراش العمل،وانتقلت الكمية المستهلكة منه من 80غرام للشخص سنويا قبيل الحرب إلى 180غرام للشخص ما بين 1946 و 1948(86).وتطور اسهلاك السمك الطري من 1,32كلغ للشخص في السنة قبيل الحرب إلى 3 كلغ سنة 1953(87).كما تصاعد تبعا لذلك عدد معامل التصبير حتى بلغ135 سنة 1948(88).

وبرعت شركة SCUPA (الشركة الشريفة لاستعمال المنتجات الفلاحية)في تحويل الخضر والفواكه وتعليبها.وبدأ يشيع بين الناس تناول المشروبات الغازية كالليمونادا وصودا،وتمكنت قناني هذه المشروبات من التسرب شيئا فشيئا إلى بيوت المغاربة،وزاد هذا التسرب قوة مع استقرار شركتي بيبسي كولاوكوكاكولا الامريكيتين.

وتزايد من جهة أخرى استهلاك اللحم حيث انتقل من 13 كلغ للشخص سنويا في سنة 1949 إلى 16,5كلغ سنة1950 إلى 21,7 كلغ سنة 1953(89).ولا يعني هذا التزايد أن المغاربة قد تداركوا النقص الحاصل في تغذيتهم من اللحم،بل إن الكثير من الناس كانوا ينتظرون فرصة عيد الأضحى،في حالة توفر الأضحية،ليشفوا غليلهم من هذه المادة المرتفعة الثمن.

وتابع الشاي تسربه إلى مختلف الاوساط،حتى أصبح ضرورة يومية في كل منزل وارتفعت معدلات استهلاك مادة الشاي إلى 1,750كلغ للشخص سنة 1953(90).وزاد الاقبال على شرب الشاي مع ظهور المقاهي وتكاثرها وبداية ارتيادها من طرف المغاربة.

لقد كانت مرحلة الضيق والخصاص الغذائي،التي مر منها المغاربة وعلى مدى عقد من الزمن،من سنة 1939،وهي بداية الحرب العالمية الثانية،إلى سنة 1949،وهي نهاية نظام التموين،بمثابة المرحلة التي تم فيها إعداد المغاربة،بسبب ما عانوه من ندرة في مواد الغذاء،والإدلاف بهم إلى الاقبال النهم على منتجات

الغرب الرأسمالي،في وقت تقاطرت فيه إلى جانب المنتجات الأوربية،سيول من المواد الأمريكية كالحليب المجفف وأنواع من الزبدة والجبن ومعلبات اللحم والسمك،بالاضافة إلى أنواع الحلوى والشوكولاطة والعلك.

لقد كانت هذه مرحلة تمهيد انفتح على اثرها باب الاستهلاك على مصراعيه وبدأ المطبخ التقليدي الأحادي الصحن الروتيني المادة يتراجع ليفسح المجال لمطبخ متنوع المآكل متعدد الطيافير،وعلى الخصوص لدى الموسرين،وأصبح الناس يسعون إلى بعض المواد ويجدون في البحث عنها واقتنائها،بعد ان كانوا يتعاملون معها باحتشام وحذر.

وخلاصة القول إن ما ادخلته الحماية الفرنسية،ابان وجودها بالمغرب من منتجات،وما عرف في عهدها من مواد غذائية جديدة،بالاضافة إلى دور الأمريكيين الذين كانت معسكراتهم تجزل العطاء لمن يجاورها من المغاربة،خبزا ناصعا وزبدة وقهوة قد ساهم فعلا في نقل اذواق جديدة ونشرها بين الناس،وساعد على شد المغاربة بإحكام إلى المنتجات الغذائية الجديدة،فأصبحت التغذية من أقوى العناصر التي تربط البلاد بالاقتصاد الرأسمالي الخارجي.

الهوامش

(1)_السيوطي (جلال الدين عبد الرحمان):كتاب الرحمة في الطب والحكمة. بيروت المكتبة الثقافية،بدون تاريخ،ص 5.

(2) ـــــ كما هو الشأن بالنسبة لابن رزين التجيبي في كتابه ""فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان".

(3) ـــــ يمكن أن نعتمد هنا نموذج فيض العباب لابن الحاج النميري،وهو يصف إحدى الحفلات بمناسبة الانتهاء من بناء الزاوية المتوكلية.

(4) ـــــ الامثلة متعددة يمكن الاقتصار منها على مخطوط " تسهيل المنافع للطبيب ابراهيم بن عبد الرحمان بن علي بن ابي بكر الشهير بابن الازرق،من أهل القرن الخامس عشر الميلادي،تحدث في كتابه عن طبائع الاغذية.

(5) ـــــ أهم دراسة في هذا الشأن هي دراسة الذكتور GAUD ،تحت عنوان L'alimentation indigéne au MAROCودراسة Hardy و Richet :L'Alimentation indigène dans les colonies francaises ودراسة J.Lavergne :Le poisson au MAROC

(6) ـــــ يشير عمر أفا في مقاله المعتمد:"الظروف التاريخية لتطور انماط الأطعمةالمغربية ـــــ منطقة سوس في القرن التاسع عشروبداية القرن العشرين ،في الهامش (5) إلى أطروحة جامعية لمحمد أوباحلي في موضوع: الحبوب في العصر الوسيط بفرنسا تحت اشراف J.l.Flandrian ودراسة الاستاذين عبد الاحد السبتي ومحمد الاخصاصي (كلية الآداب ـــــ الرباط) حول موضوع تاريخ الأتاي".

(7) ـــــ حركات (ابراهيم) :الاطعمة والافراح في عهد بني مرين ـــــ مجلة كلية الآداب والعلوم الانسانية ـــــ الرباط ،عدد 5 ـــ 6 ,ص 46 ,

(8) ـــ انظر كتابه فضالة الخوان في طيبات الطعام والالوان تحقيق ابن شقرون ،مطبعة الرسالة ،الرباط 1984 ،الطبعة الثانية,ص ,173 ـــ 172 ,

(9) ـــ حركات،مصدر سابق ,ص ,45,

(10) ـــ ابن الزيات التادلي :التشوف إلى رجال التصوف,تحقيق أحمد التوفيق,منشورات كلية الآداب ـــ الربـــاط 1984 ,ص ,145,

(11) ـــ المصدر السابق نفسه ص 215 ,

(12) ـــ ابن خلدون (عبد الرحمان),المقدمة ,دار البيان،بدون تاريخ ,ص ,89 ـــ 90,

(13) ـــ اليوسي (أبو علي الحسن بن مسعود):المحاضرات،تحقيق محمد حجـــي،والشرقـــاوي اقبـــال،دار الغـــرب الاسلامي،الجزء الأول ص 203-202,

(14) ـــ الوزان (الحسن بن محمد)وصف افريقيا - منشورات الجمعية المغربية للتأليف والترجمة والنشرـــ الربـــاط 1980 ـــ الجزء الأول ص 197,

(15) ـــ حجي (محمد) الزاوية الدلائية ـــ الرباط 1964 ,ص 46,

(16) ـــ الوفرني (محمد الصغير) نزهة الحادي باخبار ملوك القرن الحادي ,تصحيح هوداس ,انجي 1888 , ص 286 ,

(17) ـــ ويندوس (جون) رحلة الى مكناس ,ترجمة زهراء اخوان ـــ منشورات جامعة مولاي اسماعيل , مكناس , ص ,63 ,

(18 ـــ Caille (J) Une ambassade autrichiénne au MAROC en 1805.C.N.R.S .Paris 1957 p .54

(19) ـــ LEMPRIERE (W) Voyage dans l'empire de Maroc et le royaume de Fés .Sylvie Messinger p.p.19-30-42-et 178

(20) ـــ . Moulieras (A) le Maroc inconnu .T III p.594

(21) ـــ Miège (J .L) . Le Maroc et l'europe (1830-1894) T III .p 415

(22 ـــ Miège (J L) Origine et déveleppement de la consommation du thé au Maroc ,in B.E.S.M. V 20 .N° 71.1956 .p 397(indication infra paginale)

(23) ـــ أفا (عمر) الظروف التاريخية لتطور أنماط الأطعمة المغربية ـــ منطقة سوس في القرن التاسع عشر وبدايـــة القرن العشرين ـــ هسبريس تمودا،العدد 33 ـــ 1995 , ص 24 ,

(24) ـــ Ennaji (Mohamed) Soldats,domestiques et concubines - l'esclavage au Maroc au XIX° siécle .Edit .EDDIF.Casablanca.2°édition 1994.p 30 .

(25) ـــ Ibid . p. 30

(26) ـــ ذكر هذا عمر أفا في مقاله المعتمد السابق الذكر , ص 28 ,

(27) ـــ سبقنا ألى ذكر هذا عمر أفا في مقاله المعتمد ص 29 ,

(28) ـــ يخبرنا بعض من كان يعمل عند الفرنسيين،وخاصة خادمات البيوت،انهم كانوا يطلبون منها أن تحضر لهـــم الكسكس مما قد يعني أن التأثير كان متبادلا ,

(29 ـــ كان عدد مصانع العجائن الغذائية يتجاوز 40 في المغرب سنة 1949 ,

(30) — ROSENBERGER.(B) Culture complémentaires et nourritures de substitution au Maroc (XV°-XVIII°siècle) in Annales E.S.C.35°année ;N°3-4 ;1980 ;p 488 :

(31) — HOFFHERR (R)et MORIS (R)Revenus et niveau de vie indigénes au Maroc :Sirey :Paris 1934 ;p 59 .

(32) — HARDY.(G) Une enquête marocaine sur les niveaux de vie indigénes .in Revue Africaine .T LXXV.2° trimestre,1934,p 126

(33) — MATHIEU.(J) BARON(R) et LUMMAU(J).Etude de l'alimentation au Mellah de Rabat et controle de l'etat de nutrition de ses habitants .in B.I.H.M (III-IV)juillet-dec 1938,p 105 :

(34) — MATHIEU(J).LUMMAU(J) et HESSE.(H) contrôle de l'etat de nutrition des indigènes musulmanans d'un douar marocain subsurbain - bidonvilles - de Port Lyauyey .in B.I.H.M.IV oct - dec 1937,p 116 .

(35 — MATHIEU et autres .Etude de l'alimentation ...op.cit. p 106 —

(36) — Ibid , p .107 .

(37) — MATHIEU.Controle de l'etat de nutrition ....p 116 .

(38) — MATHIEU (J) .Etude des conditions de vie dans palmeraie du Moyen-Gheris et controle de la nutrition de ses habitants .in B.I.H.M.I +Iijan-juin 1939 ,p 53

(39) — GAUD (J) .l'alimentation indigène au Maroc .in B.I.H.M.I+II janv-juin 1933 ,p 26

(40) — voir J.LAVERGNE : le poisson au Maroc .Toulouse 1932

(41) GAUD (M) .l'alimentation .....op .cit . p 44

(42) — Bulletin économique du Maroc .avril 1938 p 136 .

(43) — HOFFHERR .op . cit . p.62 .

(44) — Ibid . p .63 .

(45) — Ibid .p .63 .

(46) — تسمى أيضا كرموس النصارى،وكانت تباع سنة 1937 :8 ب 0،0.25 فرنك ,

(47) — MATHIEU et autres .controle de l'etat de nutrition .... op . cit . p .117 . .

(48) — MATHIEU (J) .Etude des conditions de vie ...op . cit . p . 50

(49) — LeTourneau (R).Fes avant le protectorat .Etude économique et sociale d'une ville de l'oiccident Musulman .Casa 1949 , p 329

(50) — GAUD(M) . op.cit.p 12

(51) — السمن الحايل هو السمن القديم،ربما جاءت هذه الكلمة من الحول أي السنة ,

(52 — MATHIEU .(J).op.cit.p 54. ,

(53) — HOFFHERR .op .cit.p 65

(54) — Ibid . p 65

(55) — HARDY (G) et RICHET (EL) .l'alimentation indigène dans les colonies francaises .Paris 1933.p.39

HOFFHERR .op .cit.p 67 . ـــ (56)

MATHIEU et autres : contrôle de l'etat de nutrition .... op .cit. pp 114-115 ـــ (57)

CMBAU .(C) : les niveaux de vie ,secrétariat général du protectorat .Encyclopédie ـــ (58)
mensuelle d'Outre-mer.p/3

HOFFERR .op .cit . p 68 . ـــ (59

MIEGE (J L) . origine et développement de la consommation du thé au Maroc .in ـــ (60)
20 N) 71 .1957,p398 B.E.S.M.V

MATHIEU (J) .op .cit .p119 . ـــ (61)

GAUD .(M) .op .cit .p 17ـــ (62)

FONTEVIEILLE (DR) .l'alimentatin et niveau de vie des tribus berbères du Haut-ـــ (63)
Atlas marocain.CHEAM,N°2094,dec 1952,p 3

GAUD (M) .op . cit . p 17ـــ (64)

(65) ـــ تتكون هذه الوجبة من البطاطا والقطاني واللحم وبعض الحبوب،وتطهى في الفرن في آنية شبيهة بتلك التي تطهى فيها الطنجية لدى المسلمين المغاربة ,

MATHIEU (J) .L'alimentation dans le Mellah de Rabat ....op.cit.p.139 . ـــ (66

SICAULT (G),MESSERLIN(A),LUMMAU (J) et FRITZ .le paludisme dans le ـــ (67
Rhrbt,in B.I.H.M.I etIIjanv - juin 1935,p.18 /

RENAUD (H,P,J) Ya t-il une question de thé au Maroc in Maroc Médical ـ (68)
,N°80,aout 1928 .

LALU (P) .Le théisme chez l'enfant marocain à la période du sevrage.in Maroc ـ (69)
Medical.N°401,oct 1958,p.1068

GAUD (M) .l'alimentation ....op.cit.pp 32-33 . ـ (70)

Ibid . pp. 34-36 . ـ (71)

(72 ـ جريد السعادة 14 أبريل سنة 1914 .

MONTAGNE .(R).Naissance du prolétariat marocaine.Enquête collective,cahiers de ـ (73)
l'Asie,N°III,Beyrounet,Paris 1951.p.73 l'Afrique et de

(74) ـ تفاسكا (أحمد) :تطور الحركة العمالية في المغرب (1919-1939)،دار ابن خلدون الطبعة الاولى 1980,ص ,100,

(75 ـــ سبقت الاشارة إلى وجود خبز البلوط في عهد بني مرين ,

REMLINGER et CHARRIER : Le ballote ou gland doux dans l'alimentation de ـ (76
l'indigène au Maroc,in Maroc Medical .N°112,oct 1931,p 374

(77) ـــ إلى عهد قريب كنا نسمع اغنية يرددها الأطفال عن الجراد :

اجراد مالحة فين كنت سارحة

في جنان الصالحة

آش كلت واش شربت غير التفاح والنفاح

وهي إشارة غير واعية إلى أن ما لم يستطع الانسان أكله،وهو التفاح،فإنه يأكله من خلال أكله للجراد .

(78) ـــ الجراري (عبد الله) شذرات تاريخية ،الطبعة الأولى،مطبعة النجاح الجديدة،الدار البيضاء 1976،ص 130 .

(79) ــ " الوداد عدد 159 ، 12 مارس 1943 .

(80) ــــ جريدة السعادة ، 14 يوليوز 1942 .

(81) ــــ جريدة السعادة ،8 مارس 1945 .

(82) ــــ الجراري (عبد الله) مصدر سبق ذكره ، ص 130 .

(83) ــــ CAMBAU (C) Les niveau de vie ,encyclopédie mensuelle d'Outre - Mer .Paris s . d . p 4

(84) ــــ Le COZ (J) Le Rharb,Fellahs et Colons T II Paris 1964 p . 556

(85) ــــ Ibid .p . 556

(86) ــــ CAMBAU (C)op .cit . p 4

(87) ــ Ibid .

(88 ــــ MAROC 1950 . p 121

(89 ــــ CAMBAU (C)op . cit . pp 3-4

(90) ــــ Ibid . p 3 .

جوانب من تغذية العمال خلال فترة الحماية

ذ.شكاك صالح*

كان من مميزات النظام الإستعماري ،في الميدان الإقتصادي والإجتماعي،أن هيمنت المصالح الرأسمالية على كافة ثروات البلاد، مطوعة إياها لخدمة أغراضها، مما ألحق خلخلة عميقة بالبنيات التقليدية، وذلك بتحطيم القواعد الإجتماعية الموروثة. فانفصل الفلاحون عن أراضيهم وأصبحوا عمالا في مزارع المعمرين أو في المناجم والمصانع...مع ما رافق ذلك من علاقات جديدة حولت الشرائح العريضة نحو العمل المأجور. وبتزايد دور السوق، سادت المعاملات النقدية ونمت الفردانية(1).وأصبحت التغذية إحدى أهم المؤشرات للاحاطة بمستوى المعيشة بأشكالها الجديدة وفي ظروفها الدخيلة.

ولا يمكن فصل تغذية العمال عن تغذية باقي الشرائح الاجتماعية سواء تلك التي تعلوها مكانة لإظهار الفوارق،أو التي هي من طينتها، إلا بالاحاطة بقيمة الدخل ومصدره مقارنة مع نوع العمل ومستلزمات التغذية.وهكذا تستدعي دراسة نمط تغذية العمال المغاربة خلال فترة الحماية الوقوف على بعض العناصر الأولية:

-دراسة الأجور في علاقتها بالأسعار.

-دراسة الحالة الإجتماعية للعمال من حيث عدد أفراد الأسرة ، السكن، الصحة، التعليم....

-دراسة نوع العمل في علاقته بالأجرة والإستهلاك ، وفي نفس الوقت مراعاة الفوارق بين العمال من حيث التأهيل والدخل، ومن حيث مجال العمل:زراعة ، بناء، صناعة، مناجم...أو من حيث نوعه:عمل موسمي، عمل دائم...

---

* أستاذ باحث من الرباط.

-دور التغذية في النضال العمالي وبالتالي مكانتها في المطالب النقابية.

-موقف إدارة الحماية والباطرونا الفرنسية من الحالة الغذائية عامة ومن واقع تغذية العمال على وجه الخصوص.

الوضعية خلال الثلاثينات :

اتسمت الثلاثينات ببروز ملامح التحول في الأوضاع الإقتصادية والاجتماعية...ذلك أن هذه الفترة عبرت بوضوح عن "استكمال المشروع الإستعماري " لآليات الإستغلال...كما اظهرت جليا بعض آثار الأزمة الإقتصادية ، نتيجة ارتباط المغرب بالمتروبول.

خلال هذه الفترة أظهرت التقديرات على أن التغذية امتصت ما بين واحد وخمسين بالمائة وثلاث وستين بالمائة من ميزانية العائلات العمالية، بينما لم تمتص من ميزانية الأوربيين إلا ما بين واحد وأربعين بالمائة وسبعة وأربعون بالمائة (2). وهذا ما أكد على أن كل ارتفاع في الميزانية المخصصة للتغذية يقابله انهيار في مستوى المعيشة(3).وعليه فقد ظلت التغذية تمتص أعلى النسب من مداخيل العمال(4) :

	عمال متخصصون	عمال موهلون	عمال غير موهلين
المدخول	8000 ف	ما بين 5000 و 6000 ف	4000 ف
التغذية	4200 ف أي بنسبة 51.9%	2.924ف أي بنسبة51.8%	2.550فأي بنسبة63.17%

إن الإرتفاع في الميزانية المخصصة للتغذية لا يعني بالضرورة ارتفاعا في الدخل، فبالعكس شكلت هذه الفترة تراجعا في المداخيل.ففي مدينة الدارالبيضاء انهارت أجور العاملين في البناء من ما بين :25 ف و20 ف إلى ما بين :17 ف و 15 ف فيما بين 1932 و 1934،بينما تراجعت أجور الحداديين،في نفس الفترة،إلى ما بين 30 ف و 20 ف (5) .ومما زاد في تعقيد الأمور وتعميق الخلل في انعدام التوازن الغذائي،انهيار الانتاج الفلاحي بسبب الجفاف خلال النصف الأول من الثلاثينات (6)،في نفس الوقت الذي انهارت فيه أسعار الحبوب بسبب الأزمة الاقتصادية (7) .

	1930	1931	1932	1933	1934	1935
القمح الصلب ف/ق	133.2	123.2	82,2	82	70	60
الشعير ف/ق	60	46.7	42.3	33.3	30	23.3
القمح الرطب ف/ق	126.6	143.2	116.6	60	63.3	70

وإذا كان هذا الإنهيار قد انعكس ايجابيا على استهلاك العمال وقدرتهم الشرائية فيما يخص الحبوب،فإنه بالعكس أحدث ضررا بليغا بالفلاحين الذين لم يبق أمامهم إلا الهجرة،بأيدي فارغةوبقوة عمل

منخفضة القيمة(8),وساهم هذا التدفق في تزايد أعداد العاطلين بالمدن وارتفاع أسعار الكراء...كما أضر في نفس الوقت بالعمال الذين ارتبطوا بأصولهم الريفية في توفير بعض حاجياتهم الغذائية،وخلق متاعب إضافية للعمال الذين كانوا يمولون عائلاتهم في البوادي, ولإظهار عمق الفوارق الإجتماعية خلال نفس الفترة،من حيث الدخل وبالتالي من حيث التغذية ومستوى المعيشة نورد مقارنة بين أسرتين(9):

فالأسرة الأولى،برجوازية،تتكون من اثني عشر فردا،يصل دخلها الشهري إلى:2,406 ف،تصرف منها في التغذية:1,126 ف،وهي تغذية منتظمة ومتكاملة، غنية بالفيتامينات والبروتينات...(لحوم،حليب، أسماك،خضر، فواكه...).أما الأسرة الثانية، فتتكون من سبعة أفراد،تمتلك دارا من صفيح في ضواحي الرباط،دخلها اليومي غير منتظم،فأجرة الأب تتراوح ما بين 5 ف و5،50 ف،أما أجرة الأم فتتراوح ما بين 2،50 و 3 ف،في حين يمكن للأبن الأكبر (14 سنة) أن يتقاضى 2 ف في اليوم،وهكذا يقدر الدخل الشهري لهذه الأسرة بحوالي 50 ف،إلا أن التغذية تمتص حوالي 45 ف،تصرف بالأساس على الدقيق والزيت والشاي والسكر,,,ويمكن أن نتصور ميزانية التغذية لو كانت هذه الأسرة تؤدي سومة الكراء,

وخلال سنة 1937 كانت التغذية تبتلع 73% من الأجور(10),ورغم هذا الإرتفاع فقد سجل نقص خطير في مستوى التغذية في الأوساط العمالية بنسبة43,3% بالقياس إلى المستوى المعترف به دوليا(11),وفي نفس السنة سجلت حصة التغذية بالنسبة لعينات من العائلات المغربية تتراوح مداخيلها ما بين 215 ف و600 ف شهريا،نسبة تتراوح ما بين :65,15% 83,01% وموزعة على الشكل التالي (12).

نوع الغذاء	نسبته من النفقات الاجمالية (%)
الــــــــذرة	ما بين 10.2 و 43.01
الــــــشعـــير	" . 10.70 و 21.49
الشاي والسكر	" 11.09 و 33
الــــــــزيــــــــت	3،23 و 5.37

أما في حالات أخرى،فقد كان عمال "الأوراش الخيرية" أو بعض العمال المزارعين لدى المعمرين أو لدى الملاكين المغاربة،لا يتقاضون سوى حوالي 4 فرنكات في اليوم،بمعنى أن التغذية في هذه الحالة تعني الخبز:(4 خبزات في اليوم بثمن 75 سنتيم) والباقي يصرف على الشاي (15 غ) والسكر (150 غ)، وبالنسبة لهؤلاء لم يكن من الممكن أداء أجرة للسكن لذلك سكنوا الخيام أو الأكواخ، ولبسوا ثيابا رثة وعانوا من سوء التغذية في أقصى أشكاله(13).

الوضعية خلال الأربعينات والخمسينات:

شكلت بداية الأربعينات كارثة أضيفت إلى سجل الكوارث السابقة،فزادت معاناة العمال واتسعت أزماتهم وتمثلت هذه الكوارث في نقص المحاصيل الزراعية،وفي ظروف الحرب العالمية الثانية التي جعلت المستعمر يمتش العظم ويمتص المخ لتمويل جبهاته الحربية(14),فوجه المغاربة عموما والعمال على وجه الخصوص أنفسهم في مواجهة البطالة والنقص الفظيع في التغذية فكانوا عرضة للأمراض والجوع(15).وشكلت الفترة المتراوحة ما بين 1940-1950 تراجعا ملحوظا في نسبة الاستثمارات مقارنة مع الفترة المتراوحة ما بين 1912-1938 ،فقد تراجعت نسبة الاستثمارات مثلا في الميدان الفلاحي من 9,6% إلى 5,4% وفي ميدان العقار من 17,3% إلى 6,8% في حين عرفت الاستثمارات المنجمية نوعا من الاستقرار(16).وفي أكتوبر 1941،تراوحت أجرة العامل المغربي من ما بين 1,85 ف و 1,45 ف،بمعنى أن عمل يوم بأكمله يساوي 2 كلغ من السكر في المحمدية،بينما تساوي 5 أو 6 ساعات عمل دزينة بيض بسعر 9 فرنكات (17),وفي يوليوز 1942 ارتفع سعر الكيلوغرام الواحد من الخبز إلى 3,20 ف في حين بلغ سعر الليتر الواحد من الحليب 6 ف,وهكذا أصبحت قيمة عمل يوم كامل تساوي 5 كلغ من الخبز أو لتران ونصف من الحليب(18),إلا أن هذه الوضعية حققت لأرباب العمل وللمحتكرين للمواد الغذائية هامشا كبيرا من الأرباح,

ومنذ دجنبر 1945،ارتفعت الأجور بنسبة 70% إلا أن ذلك لم يواكب فعلا الإرتفاع المهول في الأسعار,ففي مارس 1946 ارتفعت الأسعار بنسبة 33% وارتفعت تكلفة المعيشة بنسبة 51% (19),وارتفعت الأسعار بنسبة 60% فيما بين يوليوز 1946 ويوليوز 1947،ثم عاودت الإرتفاع بنسبة 65% فيما بين شتنبر 1947 ويناير 1948(20),بينما لم ترتفع نسبة الإستهلاك فيما بين 1945 و1954 إلا بنسبة 10% أي بنسبة 0,5% سنويا(21),وابتداء من 1 نونبر 1948 تم تحرير الأجور(22)،في الوقت الذي أصبحت فيه التغذية تمتص ما بين 44% و 73% من الأجرة(23),وأصبح معدل الاستهلاك السنوي بالكلغ موزعا على الشكل التالي(24):

السكر	27.8	الخضر	54
الحبوب	190.4	الزيت	13.1
اللحوم	12.7	الشاي	1.2

أما في سنة 1954،فقد كانت التغذية تستحوذ على 65,3% من الأجرة،على رأسها الحبوب بنسبة 31,7% تليها اللحوم بنسبة 19,4% ثم الشاي والسكر بنسبة 17,8%(25),إلا أن سلم الأجور لم يتحرك إلا بنسبة 41% فقط،في الوقت الذي كانت فيه تكاليف الحياة قد ارتفعت بنسبة 75% (26),لقد شكلت

أواخر الأربعينات انطلاقة جديدة لارتفاع الأسعار بشكل مهول،فمن أكتوبر إلى دجنبر 1947 ارتفع سعر الخبز ب 70% ،المصبرات ب 76% الحليب 30% ،وابتداء من يونيو 1948 ،ارتفعت أسعار البن ب 85% ،الزيت ب 84% ،أما سعر القمح فقد أصبح مماثلا لسعر القمح الفرنسي،وهكذا وابتداء من غشت من نفس السنة أصبح سعر الخبز ب 32 ف للكيلوغرام الواحد،في حين ارتفعت أسعار لحم الغنم ب 48% والسردين ب 19% ، الطماطم 100% ،الحليب 15% (27).

إن توزيع نفقات الميزانية منذ عام 1949 يتناسب مع تنوع الحاجيات وليس مع تحسين مستوى المعيشة،ذلك لأن 45%من الميزانية تمتصها نفقات غير قابلة للتقليص,أما المقادير المخصصة للتغذية أي 58,5%فلم تكن كافية،وهذا ما يفسر تفشي ظاهرة سوء التغذية وانتشار الأمراض(28)،فقد كان سوء التغذية سببا رئيسيا في وفيات 34% من الأطفال بابن مسيك بالدار البيضاء(29),ورغم الزيادات التي عرفها الحد الأدنى للأجور في أبريل 1952 وفي نونبر 1953 وابريل 1955 فإن ذلك لم يعمل على الرفع من القدرة الشرائية (30)،لأن ذلك لم يأخذ بعين الاعتبار ارتفاع الأسعار، وتنوع النفقات ،وعدد أفراد الأسرة،وارتفاع نسبة الإعالة والفوارق بين المصالح المشغلة وبين الجهات...

ردودالفعل:

-على المستوى الرسمي، اتخذت عدة إجراءات كقراري 4 يونيو 1929، و2 شتنبر 1933،القاضيين بمنع استيراد الحبوب، وقرار 20 نونبر 1933 القاضي بمنع استيراد المواشي(31).

-إصدار عدة ظهائر وقرارات تمس نظام الأجور في شكله ومضمونه...18 يونيو 1936–1 شتنبر 1937 – 12أبريل 1941– 25 فبراير 1947– 16 ماي 1944– 23 أكتوبر 1948...(32).

-اتباع نظام جديد في توزيع المواد الضرورية،وهو المعروف بنظام التموين(البون)، ويقضي بتقنين المواد وحصر الكميات الموزعة منها،وتحديد حصة كل شخص منها في الشهر،وتم هذا النظام عبر مراحل بدءا بقرار مقيمي بتاريخ شتنبر 1938،والقرار المقيمي 11 يونيو 1940(33)

لم تكن هذه القرارت وغيرها ،تنازلا من طرف سلطات الحماية، أو رغبة منها في توفير التغذية اللازمة وفي تحسين مستوى معيشة العمال...بقدر ماكانت اجراءات وقائية، كان الهدف منها قطع الطريق أمام نشاط الجبهة الوطنية المتزايد وامتصاص أي غضب شعبي قد يضر بمصالح الحماية وبمصالح المؤسسات الرأسمالية...خاصة وأن نضالات العمال أبانت عن نضج كبير,,,

-خصصت كتلة العمل الوطنية في مطالبها بابا لمسألة العمل وحقوق اليد العاملة،فطالبت بتطبيق الاتفاقيات الدولية في هذا الشأن، وبتطبيق التشريعات المتعلقة بحقوق العمال...ورفع أجور العمال المغاربة لتضمن

حاجياتهم الحيوية ــ ولا شك أن التغذية من بين هذه الحاجيات إن لم تكن أهمها... ولتكون متناسبة مع نتيجة عملهم وقيمته في الأسواق العامة...(34),

-وجاءت إضرابات يونيو 1936 وإضرابات يونيو 1948...لتعبر بوضوح عن مدى تقهقر المستوى المعيشي لليد العاملة المغربية، فشارك العمال بكثافة وبوعي في هذه الإضرابات،واستطاعوا تحقيق بعض المكاسب الجزئية، كالرفع من الأجر اليومي بنسبة تتراوح ما بين 10% و 30% ...(35),

-أما على المستوى الذاتي ،وللتكيف مع الأزمات ومحاولة الحد من نتائجها، أرغمت الكثير من العائلات العمالية على:

-الدفع بمعظم أفراد الأسرة إلى العمل ، ولو بشكل موسمي وفي ظروف أسوأ,,,وكان من نتائج ذلك أن انتشرت عدة ظواهر كالبطالة المقنعة ، التسول، الدعارة,,,

-التجاء العمال أنفسهم إلى البحث عن أعمال إضافية خارج أوقات العمل الرسمي,,,

-العمل على الرفع من الميزانية المخصصة للتغذية على حساب مصاريف وحاجيات حيوية أخرى,,,وخاصة بالنسبة للعائلات التي لا تملك مصدرا تموينيا بالبادية(خارج سنوات الجفاف),

-التقليل من الوجبات كما وكيفا أو تعويض غذاء بغذاء(36) (التين الشوكي-كرنونش-الخبيزة-إيرني,,,).

-التجاء العمال إلى اقتناء حاجياتهم الغذائية الضرورية على شكل ديون إلى غاية استلام الأجرة،ففي 15 فبراير 1953، ومن أصل 4000 عامل في منجم جرادة، كان 1810 من العمال في ذمتهم ديون لدى البقالين, 12% منهم في ذمتهم 500 ف ،25% في ذمتهم 1000ف ،25% في ذمتهم أكثر من 5000ف(37),

خلاصة:

ألم يكن المغرب قادرا على تغذية نفسه؟...

الحقيقة أن تاريخ المغرب لم يخل من أزمات غذائية ،إلا أنها أزمات قد تجد تفسيرها في معظم الحالات في تقلبات مناخية ، لم يكن المغاربة يملكون من الوسائل والأساليب ما يمكن من تجاوزها بسهولة،وكانت بساطة التغذية ومكوناتها سمة عاكسة لذلك الوضع.

لكن، أن تدعي الحماية، التوجيه والتحديث,,,فهذا لم يحصل إلا للمستعمرين أنفسهم أو لمن دار في فلكهم، ورغم الوسائل والأساليب الحديثة فقد بقيت شرائح احتماعية عريضة تعاني من سوء التغذية على مستويات مختلفة،و لم تعد الظروف الطبيعية وحدها تفسر هذا النقص،فقد كانت عوامل بشرية أخرى

تزيد الوضع تأزما، وفي مقدمتها امتصاص خيرات المغرب لإشباع رغبات الميتروبول وحل أزماتـــه علـــى حساب المغاربة.

إن وضعية التغذية لدى الطبقة العاملة خلال فترة الحماية لم تكن منفصلة عن هذا الوضع العـــام كما لم يكن من الممكن فصلها عن شرائح اجتماعية أخرى، سواء تلك التي كانت تعاني مثلـــها أو الـــتي استفادت من الوضع...ولكن الطبقة العاملة قادت نضالات لتحسين مستواها المعيشي أولا ثم تحول نضالها من أجل الإستقلال كخطوة حاسمة لتغيير الأوضاع...

هـــوامـــش

(1) – عبر عن ذلك التراث الشعبي بقوله :شوفو الدواور مزدية العقول مدهية كلها دار راي مرت كلـــها حـــط في كدية

(2) – René Hoffherr et Roger Moris ,l'indigène marocain et la crise é économique ,ext,Revue politique et parlementaire p 64.

(3) – René Hoffherr ,les méthodes d'appréciation des niveaux de vie indigène au Maroc,Revue Africaine ,juin 1935 , pp 34-35

(4) – René Hoffherr et Roger Moris , l'indigène marocain .,op . cit. p 66-

(5) – Ibid , p 67

(6) – Albert Ayache , les grèves de juin 1936 au Maroc ;Ann,éco,civ,n°3.JUILL-SEPT 1957

(7) – Ibid . P .418

(8) – J .Dresch,la prolétarisation des masses indigène en Afrique du Nord ,chemins du Monde ,peuples et évolution,ed de clermont ,1948 p 62

(9) – R.Baron et Dr J.Mathieu , quelques budjets des travailleurs indigènes,B.E.S.M.n°XVII,juil 1937 . pp 208-211.

(10) – Mathieu et Maneville,niveau de vie et alimentation des proletaries musulmans de Casablanca (fev-dec 1949)B.E.S.n°44 V: XII janv 1950 p 27 .

(11) – R.Baron et Dr Mathieu,quelques budgets ...;B.E.S.M.op .cit .p 214

(12) – أحمد تفاسكا،تطور الحركة العمالية (1919-1939)،دار ابن خلدون ،1976،ص 102

(13) – R.BaRON ET Dr Mathieu,quelques budgets ...,B.E.S.M',..;op .cit .p 212

(14) – عبر عن ذلك المثل المغربي بقوله : الخزان يخزن التبن ،وما الشعير من بغداد جانا

(15) – نظرا للعلاقة الجدلية بين التغذية والصحة،عبر عن ذلك المغاربة بقولهم :

كل شي هتوف حتى للصحة والشوف وكل شي هتوف حتى للزرع والصوف

وعبروا عن أزمة الغذاء والوقود بقولهم : خيمتك اعوعو لا عشا ،لا ضوء .

(16) – Albert Ayache , le mouvement des capitaux dans les sociétés au Maroc (1912-1955),leurs aspects geographiques,bulletin de l'association de geographie Francais,n°275 mai 1958 p.24.

(17) - René Gallissot , le patronat Européen au Maroc:action social,action politique (1931-1942),centre universitaire de recherche scientifique du Maroc .Ed:techniques Nord-Africains . Rabat 1961.p 236

(18) - Ibid ., p 237 .

(19) - L'A.S.15 decembre 1946 .n° 58 . – ورد في :أبحاث ، عدد 13، خريف 1968 . ص 17 .

(20) – نفسه .

(21) - Tableaux économiques du Maroc,1915-1959.Ministére de l'économie Nationale,service des statistiques - Imframar.Rabat .p 225

(22) - Portes jean Louis , l'union marocaine du travail,Ecole Nationale d'administration.decembre 1955.p 18 .

(23) - Naissance du Prolétariat marocain,enquête collective:1948-1950,cahiers de l'Afrique et l'Asie,n° III,Paris .p 236

(24) - Claude Camban , le niveau de vie,encyclopedie mensuelle d'Outre-Mer.Paris p 5 .

(25) - Tableaux économiques ....., op.cit.p 227 .

(26) – الطيب بن بوعزة،ميلاد الحركة النقابية الحرة بالمغرب،ترجمة عبد الله رشد،مطبعة دار النشر المغربية،الدار البيضاء 1992،ص 15 .

(27) – ألبير عياش،الحركة النقابية،جII ،ترجمة نور الدين سعودي،منشورات امل،ط I ،الدار البيضاء،فبراير 1997،ص ص 125-181-182

(28) – ألبير عياش،المغرب والاستعمار،حصيلة السيطرة الفرنسية،ترجمة عبد القادر الشاوي ونور الدين سعودي،سلسلة معرفة الممارسة،دار الخطابي للطباعة والنشر،ط I ،أبريل 1985،ص 342

(29) - Naissance du plolétariat ....,op.cit.p 243 .

(30) – ألبير عياش ، المغرب والاستعمار...،مرجع سابق،ص 344 .

(31) - René Hoffherr et Roget Moris,le pouvoir d'achat indigène,B.C.A.F.n°VII,juill 1934.p406.

(32) – للمزيد من التفاصيل حول هذه القرارات والظهائر...يمكن الرجوع إلى الجريدة الرسمية المتعلقة بنفس السنوات،كما يمكن الرجوع إلى : - Rivière (P.Louis),le droit social au Maroc,Ed,Ozanne.Paris 1949.pp 152-189 .
J.Bernard,le droit social au Maroc,institut des Hautes Etudes Marocaines Rabat 1942.pp127-153.

(33) – بوجمعة رويان ، معلمة المغرب،ج:8،الجمعية المغربية للتأليف والترجمة والنشر،1995 .ص 2563 .

(34) – أحمد تفاسكا،تطور الحركة العمالية...،مرجع سابق،ص 155 .

(35) - Albert Ayache,les grèves de juin 1936.....,op.cit.pp 425-428 .

(36) - Drs,Gaud et Sicaut,alimentati indigène au Maroc,imprimerie Alenconnaise, p .C 84.

(37) - Jean-Paul Trystram ,l'ouvrier mineur au Maroc,institut des Hautes-Etudes Marocianes,notes et documents n°XVIII,Ed Larose.Paris 1957.p 117

أقنعة الطعام

ذ. محمد بلاجي*

من يقرأ الموروث الشعبي المغربي الخاص بالأطعمة والأشربة سيصاب حتما بالدهشة لأنه سيدخل عالما غريبا يملأ الفكر والوجدان بومضات وأفكار بديعة تدل على أن المغاربة تعاملوا مع الأطعمة والأشربة تعاملا جماليا ورمزيا.إن الطعام في مدونتنا ليس وسيلة إشباع فقط وإنما هو وسيلة إبداع وفكر وتأمل،ولا يجب أن نغتر بالبساطة الطافية على السطح بل يجب الغوص فيما وراء السطور للكشف عن اللاشعور الجماعي المبطن بالأسطورة والحلم.

وثمة أسئلة إشكالية تقف أمام الباحث:

-ما علاقة الطعام بالمناخ العام:السياسي والاقتصادي والاجتماعي والديني؟.

-هل يمكن أن تحل روابط"الطعام"محل الروابط الدموية،ومن ثم تساعد على كبح التوتر الاجتماعي؟.

-هل تثوي وراء المتن المدروس سمات فكرية فضلا عن السمات الحضارية؟.

-لماذا لجأ الناس إلى الكنايات؟هل كان ذلك لغايات جمالية؟أم رمزية؟أم كان لسبب آخر نجهله؟.

لقد تدخل الطعام في نظام القيم السائدة برمتها كما نستشف ذلك من ثنائية الجوع والشبع المهيمنة على المدونة.

- قناع الجوع:

إن ثنائية الجوع والشبع ذات حضور كبير في مدونتنا التي ندرسها،فيها تتحدد أنماط العلاقات وأنماط السلوك ما بين كل مكونات المجتمع.ومما لا شك فيه أن غاية الإنسان من الأكل هي أن يشبع حاجاته البيولوجية ليتيسر له إنجاز مهماته الفردية والإجتماعية،غير أن تحقيق الاكتفاء لا يتيسر دائما بسبب من الأسباب السياسية أو الاقتصادية أو الاجتماعية أو المناخية.وقد تنبه الناس إلى العامل السياسي المؤدي إلى الجوع كما في المثل: إيلا جاع المخزن جوعنا.كما تنبهوا إلى المضاعفات

---

* أستاذ باحث - بجامعة الحسن الثاني- عين الشق الدار البيضاء.

التي تخلفها الأزمات السياسية والاقتصادية والتي تنعكس على أفراد المجتمع في سرهم وعلانيتهم،من ذلك أن الجوع قد يفضي بالجائع إلى الكفر كما في قولهم:

-بات بلا لحم تصبح بلا دين

- اشحال إكدك من استغفر الله يالبايت بلا عشا

- ادهن لو حلقوا ينسى اللي خلقو -الجوع والتفرعينة.

وفي هذا السياق يأتي المثل: -الفران يسبق الجامع ، الذي فسره باحث بقوله:"يعني أن غذاء الإنسان يسبق صلاته لأن الجائع لا يمكن أن يخشع قلبه وهو يصلي"(1).وما أبلغ قول عبد الرحمن المجدوب في نفس السياق(2):

الخبز يالخبز والخبز هو الافادة

لو ما كان الخبز ما يكون دين ولا عبادة

وقد مس الجوع كافة الشرائح الاجتماعية من الحرفيين إلى الموظفين مثل الخياط: بحال الخياط ميات غرزة وغرزة وما يجبرش باش إشري خبزة. والعسكري: تيشوف فيه شوفة العسكري ف مونتو والجزار: كزار ويتعشى باللفت.

ومن ذلك عامة الناس كما نلمس في قول عبد الرحمن المجدوب(3):

يا حسراه بعد الليلة والزبدة الطرية عدت نكدد في عظام الراس

ومن بعد ركوبي على الشاحب العلوية عاد ركوبي على بغل نكاس

لقد بلغت الأزمة أوجها وعم الغلاء وشحت الأسواق فنتج عن ذلك توتر في القيم كما في قول المجدوب(4):

اللفت ولات شحمة وتنباع يالسوم الغالي

في القلوب ما بقات رحمة شف حالي يا العالي

فقد بلغ الجوع أقصاه إلى درجة أن الناس أصبحوا يتمنون الموت ولكن بعد وجبة دسمة أو على الأقل بعد النظر إلى وجه رجل شبعان: اللي مات على شبعة مات مرحوم - شوفة فعين مول الشي كتسمن ولكن هناك من يستطيع أن يحصل على مبتغاه من الطعام باللجوء إلى القوة أو الحيلة مسايرا للقانون الطبيعي كما في المثل: " ازعم تاكل اللحم" .لكن على العموم فإن عدم الشبع هو القاعدة سواء بالمعنى الحقيقي أو المعنى المجازي،وهذا ما نلمسه في قول عبد الرحمن المجدوب(5):

حيل قرن وبعطاش طاش ياكلوا بالرطال

ويشربوا بالسطال ويرقدوا الليل ما طال

وكلوا ما يشبع وكلوا ما يسمع

ف الدنيا ما ينفـــــــع　　　　وف الآخرة ما يشفع

إنه جيل الفتنة كما في قول أحد الباحثين معلقا على القول السابق:" ما هي الصفات التي تنسب إلى جيل القرن الرابع عشر؟إنها الصفات التي تنسب عادة إلى جيل الفتنـــة:يـــاكلوا بالرطـــال(يـــأكلون كثيرا)ويشربوا بالسطال...كلوا ما يشبع:أي أنهم لا يشبعون أبدا..أي أننا هنا أمـــام وضـــع معـــاكس لـــ"الكفاف والعفاف والغنى عن الناس"والقناعة"واللي قنع شبع"(5).

أعتقد أن المجدوب لا يتحدث عن الشبع الحقيقي بقدر مـــا يتحـــدث عـــن ضيـــاع جيـــل بأكمله،ولكن من المسؤول عن ضياعه؟.سنجد الجواب مقنعا بأقنعة كنائية ورمزية في مدونتنا.وإذا كـــان عامة الناس على هذا القدر من الجوع فإن في الطرف الآخر أشخاصا يتمتعون بكل الخيرات بمـــا فيـــها الكماليات مثل التفاح:الصغير في يد الكبير بحال التفاحة في يد الوزير – قدها قد الدبزة وزايـــدة علـــى القايد ف اللبسة(البصل).

قناع الرق

لقد اصطبغت نظرة الناس إلى الأمور بنظرة عصرهم فأصبحت قيم الرق والعبودية متجـــدرة في فكرهم إلى درجة أنهم أصبحوا يعرفون أنواعا من الخضر والفواكه انطلاقا من تلك القيم كما تدل علـــى ذلك الأحاجي الآتية:

- الكرنب الملفوف:دقيت فباب السانية خرج لي عبيد لا بس وندية فوق وندية ويقول:أح أيميتي البرد فيا(6).
- الفلفل:دقيت فباب السانية خرج لي عبيد حميمر فقاعو مسيمر(7).
- الفجل:دقيت باب السانية خرج لي عبيد لابس قميص أحمر وسروال أخضر(8).
- الخيار:دقيت باب السانية خرج لي عبيد بجراب(9).
- الزيتون:دقيت باب السانية بان لي عبد كحل معلق من كطايتو(10).
- التين الأسود:إسمك إبدن فيان أودار(11).(بالأمازيغية وترجمته:عبد واقف على رجل واحدة).
- القهوة:تسوقيت يازان(12).(بالأمازيغية وترجمته:السوداء العزيزة).

إن هذه الملفوظات ليست محايدة تماما إذ تتحدث عن عبد أسود اللون يلبس ثيابا ذات ألـــوان محددة،وجلده مصاب بالجرب،وهو إما معلق وإما واقف على رجل واحدة عقابا له.ففيما ذكر تنتوي رؤية إلى العالم تتخذ الطعام قناعا لفضح المخبوء والبوح به.

وإذا كان الجوع قد أدى بالبعض إلى ما يشبه الكفر كما تقدم،فإنه دفع آخرين إلى مداراته بكل الوسائل حفاظا على ماء الوجه،فكأن الجوع كان سبة في المجتمع،ولكن الأفراد كانوا يناورون ليظـــهروا على غير حقيقتهم بلبس الأقنعة.

قـــنـــاع النـــفـــاق

يعتقد الموروث الشعبي أن المظهر الخارجي يكون نتيجة للنظام الغذائي المتبع لدى الفرد والجماعة كما في المثل: " اللي خبا جوعو على وجهو إيبان"

فالجوع لا يمكن التستر عليه لأن الوجه مرآة للنفس تنعكس عليه المشاعر والانفعالات والضمـــور،ومـــع ذلك فإن ثمة عدة أقنعة يمكن بها التستر على الجوع:

1- الكلام الجميل:اللي ما عندو عسل ف ر كانوا عندو ف لسانو

2- دهن الفم بالسمن:كل التبن وادهن فمك بالسمن ودوز على عـــدوك مصبن حـــتى يكول:هذا ولد من.

3 - جعل الخبز تحت الابط واظهاره للخاص والعام:خبزي تحت باطي ماسمع حد عياطي.

4 -الاعتناء بالمظهر الخارجي مثل اللباس والنظافة والحلاقة:جوعي ف كرشي وعنايتي ف راسي.

5- أداء الديون لأصحابها لأن ذلك يجعل الناس يعتقدون أن المدين لديه اكتفاء يجعله ف غنى عن مال الآخرين:اللي خلص دينو شبع.

قـنـاع الملح والخبـــز

لا نقصد هنا العلاقة البديهية بين الملح والخبز بل نتجاوز ذلك إلى العلاقات الرمزية القابعة في لا شعور الجماعة.فإذا عدنا إلى التراث الانساني وإلى التراث العربي نجد أن للملح والخبز دلالات رمزية مـــن ذلك ما قاله المسيح في الماء:هذا أبي،وفي الخبز:هذا أمي(13).وقد أولهما صاحب العقد بقوله:"يريد أنهمـــا يغذيان الأبدان كما يغذيهما الأبوان"(13).ونجد للملح معاني استعارية رمزية منها الرضاع كما في قـــول أبي الطمحان،وكانت له إبل يسقي قوما من ألبانها ثم أغاروا عليه فأخذوها:

وإني لأرجو ملحها في بطونكم ... وما بسطت من جلد أشعث أغبرا(14)

ولعله لأجل ذلك كانت العرب تعظم أمر الملح والنار والرماد.بل إنهم كانوا يحلفون بالملح والماء تعظيمـــا لهما ويذكر الجاحظ:"وربما تحالفوا وتعاقدوا على الملح" (15).بل إن للملح علاقة حتى بالأحلام كمـــا في قول الشاعر ملغزا فيها:

ما اسم لشيئ له نفع وقيمته ... حقيرة وهو معـــــدود من النعـــــم

تراه في يقظة بالعين منك كما تراه بالقلب إن أمسيت في (حلم)(16)

فقد وجد الشاعر تلك العلاقة في بنية كلمة (ملح)نفسها لأن مقلوبها هو كلمة (حلم).ولا يمكن فهم هذا الأمر على أنه من قبيل التلاعب بل إنه قناع يخفي حقائق مذهلة كما سيتضح لنا فيما بعد.ولأمر ما ضرب العامة في القرن الرابع الهجري للنحو المثل بالملح(17)،فهل اعتبروا الملح"معيارا"كما هو الشأن في النحو؟.قد يكون ذلك صحيحا إذا علمنا أن من معاني الملح التقدير كما يتجلى في الحديث النبوي"إن الله تعالىضرب مطعم ابن آدم للدنيا مثلا وإن ملحه أي ألقى فيه الملح بقدر الإصلاح"(18).

يتضح مما سبق أن العلاقة بين الملح(=الرضاع)والخبز(=الأم)هي اتصالهما معا بمعنى الأمومة أي أنهما يقومان مقام القرابة الدموية التي تربط بين الأقارب،ونفهم هذا جيدا من الملفوظات الآتية:

وحق الملحة اللي تشاركنا - تشاركنا الملحة والطعام - دير الملحة ف الطعام

إن الطعام المشترك بما فيه من ملح-أساس-يقيم علاقات قربى جديدة بين الأفراد والجماعات لا تقل عن درجة القرابة الدموية،ويترتب على ذلك حقوق وواجبات،فكأن الاشتراك في الطعام والملح هو اشتراك في الرضاعة: تشاركنا ...الملحة والطعام

ومن المعلوم أن ثمة حديثا نبويا يقول"الرضاعة تحرم ما تحرم الولادة"(19) ومن ثمة فإن العلاقة الطعامية تمنع الخيانة وتحث على الوفاء المطلق.

وهكذا نجد في الموروث الشعبي المغربي الدلالات الرمزية الآتية للملح وجودا وعدما:

1-دلالة الرضاعة: تشاركنا الملحة والطعام.وتلك خصلة عربية قديمة إذ كان يقال فلان وفلان ملح وملحة إذا كان بينهما حرمة"(20).

2-دلالة الجمال والقبح:ما عليه لاسر ولا ملحة.ومن المعلوم أن من معاني الملح عند العرب الحسن.(20).

3-دلالة الغنى:اللي ما عند فلوس كلامو مسوس،أي أن الملح معادل للمال والغنى.

4-دلالة القسم البار:وحق الملحة اللي تشاركنا

5-دلالة الإنسية في مقابل الجن:الإنسان والحيوان هما اللذان يستهلكان الملح دون الجن،يقول الجاحظ:"والأسد إذ أكثرت من حسو الدماء-والدماء حلوة-وأكل اللحم-واللحم حلو-طلبت الملح تتملح به وتجعله كالحمض بعد الخلة"(21).أما الجن فإن أكله للملح يصيبه بالشلل والجمود كما في كثير من الحكايات الشعبية المغربية(22).

6-دلالة الخيانة والوفاء:دير الملحة في الطعام

وكان العرب يقولون:"فلان ملحة على ركبتيه،إذا كان قليل الوفاء"(23).قال الأزهري:"وقولهم:ملح فلان على ركبتيه ،فيه قولان:أحدهما أنه مضيع لحق الرضاع غير حافظ له،فأدنى شيء ينسيه ذمامه،كما أن الذي يضع الملح على ركبتيه أدنى شيئ يبدده.والقول الآخر أنه سيء الخلق يغضب من أدنى شيئ كما

أن الملح على الركبة يتبدد من أدنى شيء"(23).ونجد في مدونتنا تلازما حميميا بين الملح والمـــاء-وكــان العرب يقسمان بهما كما تقدم-فهل كان هذا التلازم طبيعيا أم أن له دلالات...كنائيـــة أي قناعيـــة؟.لا نستطيع أن نجزم في الأمر ولكن نقدم الأمثلة لتفصح عن نفسها،فمن الأحاجي عن الملح:

-تكديث نوامان إمن إكتن مولانا غلحمول إسوف سسنت(24).(بالأمازيغية وترجمته:ماء وضعه المولى في المحامل يقصد به السوق).

-الحا والحا ما هو ماء ما هو حوت مصنوع من الماء ولا رجع للماء كيولي ماء(25).

ونعلم أهمية الملح بالنسبة للقبائل لا بالمعنى المادي فقط ولكن به وبالمعنى الرمزي الامر الذي جعل أحجية الملح توزعها على كافة القبائل: -المكني بالميم،والميم بحيحة على القبايل مادايرة نوارا ما دايرة كبايل(26).

قناع الأنثى

تتشكل كثير من المأكولات وأدوات الأكل على صورة الأنثى في كل أطوار حياتها ووظائفـــها الاجتماعية،وتظهر بأشكال مختلفة من أقصى درجات السلب إلى أقصى درجات الايجاب،ويجب أن نفهم المنطق الشعبي في صياغة الصور،فهو يحضر الصورة الواقعية ويغيب الصورة المثالية أي أنه عندما يتحدث-لغزيا- عن فاكهة معينة فهو يعطيها أوصاف المرأة التي توجد في الواقع،أما الصورة المثالية للفاكهة فـــهي المغيبة كما في الألغاز الآتية:

- البيضة:عربية جات من لعرب وكالت:آش هذ العجب واش الفضة تتركب على الذهب(27).
- أول حطب وثانيه رطب وثالث ذهب(28).
- جا من دكة هذاك الاحدب،كالوا الناس آش هذا لعجب النقرة غطات الذهب(29).
- تجير أوتلي إمي(لغز أمازيغي ترجمته:مطلية بالجير وليس لها فم)(30).

هل يمكن أن نحدس العلاقة بين المرأة والبيضة من جهة وبينها وبين المعادن النفيســـة وخاصـــة الذهـــب والفضة؟.وهل كان الخيال الشعبي يبدع ويصور أم كان يعبر عن الحرمان عـــن طريـــق قنـــاع يخفـــي الحقيقة؟.وهل ثمة علاقة بين إلبيضة التي لا فم لها وبين عفة المرأة؟.تصعب الاجابة عن هذه الأسئلة غير أننا نجد القرآن الكريم يقول عن الحور العين"كأنهن بيض مكنـــون"(31).وقـــد فســـرها بعـــض المفســـرين بقولهم:يقصد أنهن عذارى (القرطبي).ونجد في مدونتنا الجانب الآخر من المرأة وهو الجانب الســـلبي،ومـــا تشبيه الفلفل بالعجوز-او تشبيه العجوز بالفلفل- إلا دليل على تلك السلبية:

الفلفل :عكوزة مكمشة غلبت السلطان في العشا (32).

والغريب أننا نجد نفس الصورة في الأحجية الأمازيغية: تفقيرت إهروكان،تاسي أكاز إهروكـــان،وإن م تكر إهروكو،ترجمتها:عجوز منهكة تحمل عكاز منهكاومن تلمسه ينهك(33).

كما نجد في مدونتنا المرأة الأم بكل حدها ورعايتها لصغارها،تحنو على الجميع وتطعم الجميـــع كمـــا في أحجية: الصينية والكووس:-لا لا زينها زين ظريف،وليداها كيتساراو في الريق(34).

– مبدية بالسين والسين لونها صفاري هي كالسة وضايرين بها الدراري(35).

إن الذهب يحضر بكثافة في مدونتنا،وهو مرتبط دوما بالأنوثة كما هو الحال في احاجي الليمونة:

– درت على بلاد العجب،حبرتهم تياخذو الفضة ويرميو الذهب(36).

– بنت لا لا زهرة، النابتة في شجرة ،والذهب عندها غير قشرة(37).

– وحتى إذا تغير مجرى تشبيه قشرة البرتقال بالذهب فإن ارتباطها بالانثى يبقى على حاله كما في أحجية: " كبتنا صفرا،ما كببتها حتى امرا(38)".

قـــنـــاع الألـــوان

إن الإنسان الشعبي لا يرسم أفكاره ومشاعره بالكلمات فحسب وإنما يوظف الألون باعتبارها أقنعة تتوارى خلفها حقائق غير ملونة،أي حقائق البوس وشظف العيش.

وهكذا نجد أن دلالات الألوان مقصودة إما لتصوير تراتب احتماعي أو اقتصادي أو سياسي،يتجلى ذلك في الأحاجي التي وظفت عدة ألوان نذكرها فيما يلي:

– الأخضر والأسود:حيث يدل الأخضر على رتبة احتماعية سامية ،يدل عليـــها نـــوع الســـكن(قبـــة خضراء)ذو الدلالة الصوفية والرتبة الراقية،في حين أن اللون الأسود يدل على مكانة متدنية(عبيـــد)،نجـــد ذلك في لغز البطيخ الأخضر (الدلاح).

– في الأمازيغية :تكمي إكان تركزاوت تامر سسمكان تسورانس تن وزال.(ترجمته:بيت أخضر مملـــوء بالعبيد ومفاتيحه من حديد)(39).

– قبتنا خضرا سوارها حديد وسكانها عبيد(40).

– قبتنا خضراء حيوطها من القدرة سكانها عبيد،ومفاتيحها حديد(41).

فهنا نجد تقابلا بين رتبتين احتماعيتين: رتبة الأسياد(الخضرة) ورتبة العبيد(السوداء).ولكن نجد في أحاجي أخرى لون السواد فقط،فما هي دلالته؟.

– الأسود:تتفاوت دلالته بحسب استعماله،فإن نسب إلى رحل كان له دلالة،وإن نسب إلى أنثى كان له دلالة أخرى مغايرة.

ففي حال الرحل نجد الأحجيتين الآتيتين:

– الزيتون:دقيت باب السانية بان لي عبد كحل معلق من كطايتو(42).

– عبيد ولد عبيد،ومعلق من الفخيد(43).

ففي الأحجيتين معا نجد نفس الدلالات الدالة على الإهانة والتعذيب،نجد السواد والتعليق من الناصية أو من الفخد.أما في حال الأنثى فإن الأمر مختلف تماما كما في أحجية القهوة: -تسوقيت يازان(ترجمتها):السوداء العزيزة(44).

إن السواد هنا مرغوب فيه ومحبب إلى النفس لأنه متصل بالأنثى رمز المتعة مثلها مثل القهوة تماما.

- الأصفر:ترتبط الصفرة عادة بالذهب،وقد قدمنا فيما سبق أمثلة كافية تدل على أن بريق الذهب كان يخطف الأبصار والبصائر وخاصة عند الأنثى في عالم يسوده العوز والشح.ولأمر ما أرادت أحجية البرتقالة أن تباعد بين المرأة وبين اللون الأصفر إما انتقاما أو إشفاقا او كلاهما،كبتنا صفرا ما كبيتسها حتى امرا(45).

قناع الصورة

إن الفنان الشعبي الذي أبدع أنواع الصناعات والفنون لم يكن أقل شأنا من الفنان"الرسمي"إن لم يكن يضاهيه في الإبداع كما يتجلى من مدونتنا. فإذا كان شاعر الفصحى قد قال في الرمان: حقاق

كأمثال العقيق تضمنت فصوص بلخش في غشاء حرير(46)

فإن الفنان الشعبي يضاهيه في هذه الصورة عن الرمانة: -عيشة بنت مير جلدها جلد بعير وقلبها قلب حرير(47).فإذا كان الشاعر كنى عن الرمانة بالحق فإن الفنان الشعبي كنى عنها بالأميرة،ثم اتفقا على تشبيه غشائها بالحرير،لكن الفنان الشعبي تفوق عندما استعار جلد البعير للدلالة على قشرتها الخارجية فكان أكثر دقة وواقعية ومناسبة. وإذا قال الشاعر عن الرمانة:

شبهت رمانة من فوق دوحتها تمثالها ببديع الحسن منعوث

القشر حق لما ضم داخله والشحم قطن له والحب ياقوت(48)

فإن الفنان الشعبي يقول: حك ما خدمو نجار،وياقوت ما كسبوه تجار،غير صنعة الواحد القهار(49).

وهنا اتفق الإثنان في الكناية بالحق والياقوت.

ونجد صورة رائعة لنفس اللغز يستعير صورة الأم في كل من العامية والأمازيغية.

ففي العامية يقول اللغز: ولداهم حتى ولداهم ودارت ليزور بيناهم(50).

وفي الأمازيغية نجد اللغز نفسه: توورونت تدلتن سحايك تدلتن سسلمتس(51)،ترجمته:ولدتهم وغطتهم بالحايك وبجلدها.

ونجد الشاعر العباسي ابن المعتز يشبه الليمونة بكافورة لها غشاء من ذهب:

يا حبذا ليمونة تحدث للنفس الطرب

كأنها كافورة لها غشاء من ذهب(52)

أما الفنان الشعبي فقال عنها: -بنت للا زهرة،النابتة في الشجرة،والذهب عندها غير قشرة (53).وقـــد سماها (بنت للا زهرة)مشيرا إلى أصلها،ثم ذكر أن لها قشرة من الذهب،فكان شق من كنايته موافقا لابن المعتز (الذهب)وشق فيه إبداع خاص به(بنت للا زهرة).وكذلك الأمر في الكناية عن لب البرتقالة بالفضة وعن قشرتها بالذهب،فإن شق الفـضة فيه إبـداع كما في اللـغز: -دزت على بلاد لعجب،جـبرتهم تياخذوا الفضة ويرميوا الذهب(54).فهل كان الشعراء الرسميون"يستمدون صورهم من الموروث الشعـبي الثاوي في الذاكرة الجماعية؟.لا نستبعد ذلك لأن التشبيهات والتشابهات المذكورة في الأمثلة السـابقة لا تعني أن الفنان الشعبي-وهو الإنسان الأمي-قد استعار صوره من الشعر الفصيح،بـل إن العكـس هـو الأقرب إلى المنطق والصواب.ونجد في الموروث الشعبي صورا رائعة لا تقتصر وظيفتها على شحذ الذهـن كما هو متداول،بل تتجاوز ذلك لتلبية حاجات الحاسة الفنية والملكة الرمزية عند الإنسان.وهنا نكون قد أجبنا عن أحد الأسئلة الأولى وهو:لماذا لجأ الإنسان إلى الكنايات؟.إن وظيفة الكناية في الأصل هي التستر على العورات(55)،لكن الكناية في مدونتنا تتجاوز ذلك لتصبح لغة اللاشعور ولغة الحلم،ونذكر هنا أمثلة بالغة الروعة من الأحاجي:

-البراد: ونجد له في مدونتنا ثلاث صور يتقمص في جميعها وظيفة الأب(لنقارن ذلك بالصينية في مدونتنا حيث تتقمص صورة الأم).

-المكني بالبا والبا رجل معلق،ما يشرب أولاد وغير إلى كان معلق(56).

-أمرو يتكني بالبا والبا كيعجبني بكليساتو،ويجبد من كريشاتو ويعطي لوليداتو(57).

-اغتر تلت أور يفك إتروانس أدسان .(ترجمتها:إذا لم ترفعه لا يسقي أبناءه) (58).

إن كثيرا من المأكولات والمشروبات تجاوزت وظيفتها الغذائية لتندمج في عالم الرمـــوز ذات الإيحـاءات المتنوعة كما قدمنا في الأمثلة الخاصة بالأحاجي،ونقدم أمثلة أخرى من الحكايات الشعبية تدل على تجانس التفكير والرؤية لدى الفنان الشعبي.

-التين العجيب:نجد في حكاية (وصية لبو)نوعين من التين:أبيض وأسود،فمن أكل التين الاسود نبت لـــه قرنان في رأسه،ومن أكل التين الأبيض زال القرنان من رأسه(59).

-عشبة النسيان:في حكاية (الرجل المرزاق)توجد عشبة في الأكل من أكلها ينسى اسمه حينا(60).-نهران من الحليب والقطران:في حكاية(الخويدم)يوجد نهران أحدهما من الحليب والاخر من القطران،يقوم كـــل واحد منهما بوظيفة صبغ جلد المرأة،فتصبح السيدة البيضاء سوداء عندما ألقيت في نهر القطران،وتصبـح الخادمة السوداء بيضاء عندما ألقيت في نهر الحليب(61).

فهنا يتدخل الغذاء ليغير الأدوار الاجتماعية وليخلخل نظام الطبقات.

إن قناع الصورة الذي تحدثنا عنه وقدمنا أمثلة عديدة عنه يؤدي وظائف جمالية ورمزية واجتماعية،ولعل الفنان الشعبي كان يعوض بذلك عن شظف العيش وقلة المؤونة،وقد اتبع الفلسفة القائلة:إذا لم تستطع أن تغير الواقع فاسخر منه.

كما يتجلى ذلك من قولهم على لسان عبد الرحمن المجدوب:

خبزة والقلب مشروح والضحك هو ايدامه(62)

إن الرجل الشعبي البسيط يدافع عن كرامته بكل الوسائل ويحافظ على استقلال فكره ورأيه كما في المثل "جوعي ف كرشي وعنايتي ف راسي"

هوامش

1)-مع الشعب-عمود لعبد الكريم غلاب-جريدة العلم ليوم 1994/1/8 .

2)_ديوان سيدي عبد الرحمن المجدوب -طبعة تجارية بدون ذكر دار النشر ولا تاريخه-ص 11.

3)-ديوانه 24.

4)-ديوانه 6.

5)-الأسس المنطقية العامة للثقافة الشعبية التقلدية بالمغرب: النظرة الأنثروبولوجية - د.محمد حسوس- جريدة الاتحاد الاشتراكي ليوم 1995/2/16.

6)-كراسة الأحاجي-إعداد وشرح محمد بن أحمد شماعو- مؤسسة بنشرة للطباعة والنشر -الدار البيضاء- ط 1984/1 - ج 18/1.

7)-نفسه 18/1.

8)-نفسه 18/1.

9)-نفسه 18/1.

10)-نفسه 18/1.

11)-أرافاصلي أو الأحجية الأمازيغية بقرية ثلاث تنغلمين بإقليم تارودانت -جمع ودراسة- بحث لنيل الاجازة للطالبة نعيمة ليمور تحت إشراف:د.محمد بلاجي،بكلية الآداب-عين الشق الدار البيضاء-السنة الجامعية 1995-1996،ص70.

12)-نفسه ص 56.

13)-العقد الفريد لابن عبد ربه،تحقيق أحمد أمين وأحمد الزين وابراهيم الابياري-مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر بالقاهرة ط 1965/3- ج 290/6. انظر الحيوان للجاحظ 365/3، 139/5 تحقيق عبد السلام محمد هارون-دار الفكر ودار الجيل،بيروت 1988.

14)-لسان العرب(ملح)-ابن منظور-دار لسان العرب-بيروت،د . ت .وانظر الحيوان 473/4.

15)-الحيوان 472/4.

16)-في اللغز وما إليه-أحمد الشرقاوي إقبال-مطبعة النجاح الجديدة،البيضاء ط 1987/1 ، ص 105.

17)-دلائل الاعجاز-عبد القاهر الجرجاني-تحقيق محمود محمد شاكر ، مكتبة الخانجي- القاهرة، ط1959/2 ص 8

18)-لسان العرب (ملح).

19)-فتح الباري-ابن حجر العسقلاني- تحقيق محب الدين الخطيب.المكتبة السلفية-القاهرة-ط 1407/3هـ-ج 43/9.

20)-لسان العرب (ملح).

21)-الحيوان 260/3.

22)-في حكاية (ولد أمي عجوز) قطع العفريت عن الناس الماء،وكانوا يقدمون له فدية مقابل الماء، والفدية عبارة عن مشروبات ولحوم وقصعة من الكسكس بلا ملح وفتاة بكر -انظر التخريج في رقم(61) من هذه الهوامش، ص 39-41.انظر حكاية(البنت اللي رباتها الغزال)بنفس المرجع السابق ص 55-57حيث ذكر ما يلي:"إيلا هي جات وكالت لمسوسة راهي ماشي بنادم،ويلا كالت لمالحة راها من الانس".

23)-لسان العرب (ملح).

24)-أرافاصلي 58.

25)-الأحجية المغربية-جمع ودراسة- بحث لنيل الاجازة للطالبة زهرة خلف تحت إشراف:د.محمد بلاجي،كلية الآداب والعلوم الانسانية عين الشق-الدار البيضاء-السنة الجامعية 1994-1995 ص 68 .

26)-كراسة الأحاجي،إعداد وشرح:محمد بن أحمد اشماعو-مؤسسة المعارف الجديدة-الرباط 1985،ج 7/2.

27)-كراسة الاحاجي 8/1.

28)-الأحجية المغربية 62

29)-نفسه 71.

30)-أرافاصلي 34

31)-سورة الصافات-الآية 49.

32)-كراسة الأحاجي 8/1.

33)-أرافاصلي 68.

34)-الأحجية المغربية 74.

35)-نفسه 75.

36)-كراسة الاحاجي 12/1,

37)-الأحجية المغربية 67.

38)-كراسة الأحاجي 13/2.

39)-أرافاصلي 71.

40)-الأحجية المغربية 55.

41)- كراسة الأحاجي 6/1.

42)-نفسه 18/1.

43)- نفسه 14/2.

44)-أرافصلي 56.

45)-كراسة الأحاجي 13/2.

46)-جواهر الأدب في أدبيات وانشاء لغة العرب-أحمد الهاشمي-المكتبة التجارية الكبرى بمصر 1962-ج 320/2

47)-الأحجية المغربية 62.

48)-روضة الأزهار وبهجة النفوس ونزهة الأبصار الجامعة لفنون الآداب وسحر الألباب-الحسن بن علي القرطبي-تحقيق:محمد بلاجي.بحث مرقون بكلية الآداب الرباط،وهو رسالة لنيل دبلوم الدراسات العليا تحت إشراف:د.عزة حسن-السنة الجامعة1986-1987 ج443/2.

49)-كراسة الأحاجي 16/1.

50)-نفسه 8/1.

51)-أرافاصلي 65.

52)-جواهر الأدب 324/2

53)-الأحجبة المغربية 67.

54)-كراسة الأحاجي 12/1

55)-في كتاب(الكناية والتعريض)لأبي منصور الثعالبي،تحقيق محمد ابراهيم سليم-مكتبة ابن سينا-القاهرة.د.ت،ذكر المؤلف في المقدمة أن كتابه"في الكنايات عما يستهجن ذكره،ويستقبح نشره،أو يستحيا من تسميته،أو يتطير منه"ص 12.

56)-كراسة الأحاجي 7/2.

57)-الأحجية المغربية 79.

58)-أرافاصلي 6.

59)-دراسة مورفولوجية للحكايات الخرافية المغربية-بحث لنيل الاجازة للطالبة جميلة آيت دا حماد،تحت إشراف د.عبد الغني أبو العزم،كلية الآداب-عين الشق-الدار البيضاء،السنة الجامعية 1997-1998 ص24.

60)-نفسه 26.

61)-الحكاية الشعبية في منطقتي الدار البيضاء وتادلا-جمع ،تحقيق،دراسة-بحث لنيل الاجازة للطالبة صفية خيي كلية الآداب عين الشق الدار البيضاء،تحت اشراف د.محمد بلاجي -السنة الجامعية1993-1994 ص 100.

62)-ديوان سيدي عبد الرحمن المجذوب 17.

مفاهيم وقضايا نظرية

الأغذية وأصناف التاريخ

تاريخ التغذية

الكتابة التاريخية عند هيرودت

الأغذية وأصناف التاريخ *

فرناند بروديل
ترجمة : محمد حبيدة**

ثمة فائدة في التأكيد منذ البداية على مكانة قطاع تاريخ الأغذية ضمن مجالات البحث والتفسير التاريخيين.فهو يظهر بنفس الانتظام الرتيب الذي يميز القطاعات الاخرى.وهو أيضا قابل في غالب الأحيان،إن لم يكن على الدوام،لاستيعاب نفس الفرضيات والتأويلات والطروحات بالنظر للميادين المألوفة،الأكثر كلاسيكية والأكثر دراسة.فعناصره تحملها نفس التيارات التي تجري بعناصر التاريخ الأشد نبلا.

النباتات والمواد وصفات الطبخ كلها ثروات ثقافية .

هذا ما لقنتنا إياه الانتروبولوجيا منذ زمن طويل.أما المؤرخون فيعرفون ذلك ويرددونه بكثير أو قليل من الاقتناع.لقد شكل التبادل المستمر للثروات الثقافية قاعدة بين الحضارات الراسخة والحضارات شبه الراسخة.هذا ما يفسر الاسفار والتنقلات.فالكل يتحرك : الرجال طبعا،الحيوانات والنباتات الأليفة،التقنيات،أساليب التفكير والتصور والفعل،جزئيات اللباس والسكن،وحتى وصفات الطبخ الأكثر بساطة.سيأتي يوم نفتح فيه هذا الملف الضخم الخاص بالنباتات المغذية والمتنقلة.هذه

BRAUDEL (Fernand),Alimentation et catégories de l'histoire,Annales,ESC,1961,pp.723-728,repris in « pour une histoire de l'alimentation »,recueil de travaux présentés par J.J.HEMARDINQUER,cahier des Annales,28,A.Colin,1970,pp.15-19.

** أستاذ باحث- بجامعة بن طفيل - القنيطرة

الرحلات المتعددة تمنحنا طبعا إمكانية الاختيار.فإما أن نتحدث عن الرحلة البطيئة لقصب السكر أو للسكر حول العالم،وهي الرحلة التي استغرقت خمسة وعشرين قرنا على الأقل،وإما عن الرحلة السريعة،من بـــاب المقارنة،لشجرة البن أو البن عبر العالم(...)لكن،وبالنظر إلى تحركات الرجال والنباتات والاغذية هاتـــه،لا شيء يضاهي،بالنسبة للمبرهن أو المؤرخ المستعجل،المصير الهائل للعالم الجديد الذي تأورب باستمرار .

وتحسن بعد رحلات كولومب.للاقتناع بذلك يكفي الرجوع إلى كتاب ماريانو كارسير حـــول مشاكل التاثيرات الزراعية المتبادلة بين العالم الجديد واسبانيا(1)،الذي أشار إلى وجـــوده بيـــير شـــوني في "الحوليات"فقد يكون الدليل الأكثر غنى وحيوية،إن لم يـــكـــن الأوضح على الاطلاق.فـــهل ندافع عـــن قـــضية مكسوبة سلفا ؟.

المدة والظرفية.

في الواقع،يتفكك تاريخ التغذية بانتظام كأي تاريخ آخر إلى مقاطع زمنية عريضة السمك إلى حد ما.فالموائد الأميرية أو العمومية،والتي غالبا ما تسجلها الاخباريات،ليست في نهاية الأمر سوى أحداث،ربما ذات دلالات مهمة،لكن محدودة بالتأكيد.بالامس،مثلا،واجهني جينو لوزاطو بالأطباق الفاخرة لبلاط أمراء أوربينو،فيما اكدت على الكفاف الاعتيادي لأطعمة القرن السادس عشر في البحر الأبيض المتوسط وحتى في ايطاليا.شيء من الخمر،من حين لآخر،خبز،نقانق بولونيا،ذلك هو طعام الفقير،إذا ما ســلمنا بتفــاصيل "أخباربانديلو"،الشاهد الجيد؟في هذا الاتجاه،من الحكمة التنقيب في المقام الأول عن تاريخ أغلبي.إن موائـــد الاثرياء وحتى حاشيتهم،وهو ما نعرفه مسبقا،تحمل شواهد حول حقائق استثنائية ذات أمد قصير(...)

بالتأكيد ثمة ظرفيات قصيرة وأخرى طويلة.قصيرة،إذا صدقت ملاحظات معاصري العقديـــن أو الثلاث عقود الأولى من القرن السادس عشر حول وفرة الطعام والشراب في فرنسا على وجه الخصوص.في هذا السياق اتحمل مسوووليتي في الوثوق بما كتبه السيد غوبيرفيل سنة 1560 :" زمـــن أبي كـــان الأكـــل وافرا.كنا نأكل اللحم يوميا ونغوص في الخمر وكأنه الماء.أما اليـــوم فتغـــير كـــل شـــيء،فقـــد غلـــت الأثمان...وأصبح طعام الفلاحين الأكثر رخاء أحط بكثير من مثيله لدى خدم الأمس."

وهنالك ظرفيات طويلة.فبخصوص الاستبدالات الغذائية أكد هنري هوسير،وبإلحاح،أن ســـكر الشمندر تطلب أكثر من مائة سنة ليتوطن في أوربا والعالم.ثم إن قدر الذرة والبطاطس في اوربا لم يكـــن بالتأكيد أسرع من ذلك.أيضا،في اليابان خلال القرن الثامن عشر،ومع النمو الديموغرافي المعروف،كان من الضروري حرث الأراضي العالية الموجودة فوق مرزات السهول.لكن في الوقت الذي ظلـــت فيـــه هـــذه الأخيرة تؤدي ضرائب عينية،دفعت الحقول الجديدة ما توجـــب عليـــها تجـــاه الســـيد نقـــدا.أراضـــي

حديدة،زراعات حديدة : هكذا دخلت،خلال مرحلة كيوهو (1716-1735)،البطـــاطس العذبــة الــتي أصبحت من الأطعمة الأساسية للفلاحين الفقراء.أما الرز فقد ظل حكرا على الأغنياءوالمدن(2).

نموذج آخرجيد حول الظرفية الطويلة،بل والطويلة جدا،تمنحه إيانا،من غير اندهال، مواد الهنـــد وأندونيسيا والفليبين،التي حركت لقرون من الزمن التجارة الأوربية البعيدة.كلنا نعلم هيمنـــة كماليـــات البهار والتوابل على البحر المتوسط والغرب لعدة قرون.إنها الكماليات التي تفسر ثراء ومجد البندقية وجنوة وفيما بعد هالة البرتغال.

والحال أنه مع القرن الثامن عشر تقريبا بدأ تغير كبير في الذوق.وهو ما تؤكده بيانات الشركـــة الهولندية للهند الشرقية.ذلك ما أشار إليه وفسره ملاحظوا القرن الثامن عشر على طريقتهم الخاصة .أمـــا المؤرخون فلديهم ما يختارونه لتحليله بدورهم.

فهل نصدق ما ورد في الكتاب المعروف لموريلاند (3)؟حقا إن التوابل استعملت في تصبير اللحوم خلال فصول الشتاء.لكن القرن الثامن عشر،في الفصول ذاتها،وفر للناس حصة منتظمة من اللحم الطري،مما عمل على تراجعها وساهم بالتالي في ارتقاء الأطباق الحلوة نتيجة الانتشار المتزايد للســـكر (...) هكـــذا تركت التوابل مكانها لأذواق أخرى غريبة،ليس فقط السكر،بل أيضا الشاي والبن والتبغ...والحقيقـــة أن لكل عصر مخدراته،أساليب لهوه،بل "مسكناته".

ومهما يكن،يقدم لنا البهار والمجموعة التقليدية للتوابل نموذجا أكيدا حول الأمد الطويل،حـــول وفاء الأذواق،حول ثبات العادات والمبادلات الذخيلة.لا عجب حقا في أن نجد أيضا في تاريخ كل حيـــاة مادية مدا وجزرا،المميزان الحقيقيان لكل مجتمع في التاريخ.

فالاطعمـــة بعضـــها مـــع بعـــض،والأشربـــة أيضـــا،ســـواء الســـائلة منـــها أو الصلبة،تتنازع،تتعارض،تنضاف،تستبدل بعضها البعض.فهل يجوز الحديث،على النحو الذي يقوم به زملاؤنا الجغرافيون وعلماء النبات،عن تجمعات غذائية كما هو الشأن بخصوص التجمعات النباتية! هـــذه كتلـــك تتباين حسب المواقع والأزمنة.لكن من يكتب هذا التاريخ المعقد بالدقة المطلوبة:ليس فقط تاريخ الخبز الذي نتوفر حوله على أدبيات،أو تاريخ الخمر الذي يعرفنا عنه كتاب كبير(4) بل تاريخ متزامن لهذه التجمعـــات الغذائية البطيئة التكون والانحلال أيضا.لكنه انحلال قد يستغرق قرونا وقد يحصل من يوم لآخر.فهل نرجح أفضلية كلمة "تجمعات" على صيغة "أنظمة غذائية"؟عموما يتعلق الأمر باتحاد علينا إدراكـــه في عنـــاصره وأمده،كما في علائقه مع اتحادات أخرى.وهو أمر بديهي.

تاريخ التغذية **

André BURGUIERE
تعريب : ذ.أمينة بريدعة *

في سنة 1782 نشر Pierre J.B.Le Grand d'Aupy كتاب " تاريخ الحياة الخاصة للفرنسيين"والذي كان في الواقع تأريخا لعادات الفرنسيين الغذائية،كما أن الطريقة التي يعالج بها هذا البحث نهاية النظام القديم هي حديثة بطريقة مثيرة.فالكتاب مرتب وفق تصميم موضوعاتي (الحبوب-اللحوم-المشروبات...)،وليس كرونولوجيا بجمعه بين ثقافة كتابية كبيرة ،وفضول المولع بالبحث الميداني،يثير هذا الكتاب تاريخ وتقنيات إنتاج كل نوع غذائي،كما يبين الطريقة التي تم بها انتشار هذا النوع بين مختلف شرائح المجتمع وكيفيات استهلاكه:تاريخ الانتاج والاستهلاك وأخيرا تاريخ الذوق...

إننا نعرف صفحات Michelet المشهورة الواردة في كتابه "تاريخ فرنسا"عن أهمية القهوة التي خلقت حساسية ثقافيةجديدة،لكن أخذ ذلك بعين الاعتبار نادر إلى حدما عند كبار مؤرخي القرن التاسع عشر،إن إهمال التاريخ العام لمشاكل التغذية جعل هذه الأخيرة تشكل المحاور الأساسية للكتابة.

في السلسلة المنوغرافية الطويلة"الحياة الخاصة في الماضي"(1887-1902) لصاحبها A.Franklin نجد الوصفات والأدوات المطبخية والمهن المرتبطة بالتغذية والتي كانت تعمل على تنشيط أزقة باريس قديما وهي نموذج أصلي من المعرفة غير الهامة والتي استمرت إلى اليوم تغذي عددا من المؤلفات.فتاريخ الحياة اليومي لا يشكل بداخلها إلا ديكورا بالنسبة للتاريخ العام،فهي فقط طريقة لجعل هذا التاريخ العام أكثر اشراقا ونابضا بالحياة .إن العيب الكبير لهذه المؤلفات خاصة فيما يتعلق بمشاكل التغذية أنها غير قادرة على إعطاء معنى إعادة تشكيل هذا الواقع الماضي إلا بتسطير بعدها أو قربها من الواقع الحالي،لكن بصفة عامة فقليلا ما

---

* أستاذة باحثة من الرباط "

المتداولة.لكن ليس في نيتي تقديم ملخص حول هذا الكتاب،بل أساسا التركيز بفضله،مرة أخرى،على النهج الأكيد للأمد الطويل.

ولنعد إلى الالتقاط،المشار إليه آنفا،إلى اللائحة الطويلة للنباتات النافعة التي ينتهي بها هذا الكتاب.فكل نبتة تطرح مجموعة من التساؤلات:

1)-هل لا تزال تستعمل إلى اليوم لدى بعض الشعوب البدائية؟

2)-هل تشغل حيزا في حقولنا الحالية:فالعديد من الأعشاب الرديئة التي كانت تنبت في المزارع والحدائق والتي قدمت خدمات في السابق تعرف إهمالا اليوم؟

3)-هل يشير إليها ما قبل التاريخ؟

4)-هل تعود المجاعات الدورية بالناس إلى هذه النباتات وأطعمتها القحطية؟

فحتى سنة 1781 أشار بارمونتي،الذي أوصى كما هو معلوم باستعمال البطاطس،إلى تسعين نبتة غير مزروعة،لكن مفيدة. وعليه فإن مجاعة 1709 التي عمت أوربا كلها ومجاعة 1770 التي عصفت بإقليم الفرانش كونتي تحديدا،وفيما بعد المجاعات العامة التي اجتاحت أوربا أعوام 1816 و 1817،أو الأزمات المتكررة التي عرفتها أوربا الشرقية أكثر من جارتها في الغرب،كل هذه النوبات تمنح لدليلنا براهين متعددة تعزيزا لأطروحاته.إنها تمكنه من العثور على مجاري التاريخ القرني والألفي.مجاري مألوفة،خفية،وأحيانا جوفية،لكن في حركة دائمة.

هكذا،وبالقرب منا،بالأمس،وحتى اليوم تقريبا،يذوب الزمن ويغوص النظر لحظة في أعماق خارقة.وفي الأخير نعود مرة أخرى إلى قولة موريزيو: "في تاريخ الأطعمة...ألف سنة قد لا تحمل أي تغيير".فلا داعي للقول ختاما أن ذلك ما يجب إثباته.إن أبحاثنا لا تجري تحت شعار البرهنة الهندسية المدرسية،أو على الأقل لم تصل إلى ذلك بعد.ثم ماذا عن هذه الألفية:حقيقة الزمن الغابر والأمس،بل واليوم؟ .

الهوامش

1) - MARIANO De CARCER Y DISDIER,trasculturacion indoespanola,1956,p.235.
2) - M.TAKIZAWA?The penetration of money economy in Japan;New york,1927 p.76-77.
3) - W.H.MORELAND,From Akbar to Aurengzeb,Londres,1923,p.21.
4) - R.DION,histoire de la vigne et du vin en F RANCE DES ORIGINES AU XIX siècle,Paris,1959
5) - M.SORRE,les fondements de la geographie humaine,Paris,A;Colin,4vol,1943-1948.
6) - VIDAL DE LA BLACHE,Principes de geographie humaine,Paris,A.Colin, -1922.
7) - VIDAL DE LA BLACHE,les genres de vie,Annales de geographic,XX,1911,p.193-212et 289-304
8) - E.WERTH,Grabstock,Hacké und Pflug,Ludwigsburg,1954,435 p .
9) - A.MAURIZIO,histoire de l'alimentation végétale,Paris,Payot,1932,663 p .

تاريخ التغذية **

André BURGUIERE
تعريب : ذ.أمينة بريدعة *

في سنة 1782 نشر Pierre J.B.Le Grand d'Aupy كتاب " تاريخ الحياة الخاصة للفرنسيين"والذي كان في الواقع تأريخا لعادات الفرنسيين الغذائية،كما أن الطريقة التي يعالج بها هذا البحث نهاية النظام القديم هي حديثة بطريقة مثيرة.فالكتاب مرتب وفق تصميم موضوعاتي (الحبوب-اللحوم-المشروبات...)،وليس كرونولوجيا بجمعه بين ثقافة كتابية كبيرة ،وفضول المولع بالبحث الميداني،يثير هذا الكتاب تاريخ وتقنيات إنتاج كل نوع غذائي،كما يبين الطريقة التي تم بها انتشار هذا النوع بين مختلف شرائح المجتمع وكيفيات استهلاكه:تاريخ الانتاج والاستهلاك وأخيرا تاريخ الذوق...

إننا نعرف صفحات Michelet المشهورة الواردة في كتابه "تاريخ فرنسا"عن أهمية القهوة التي خلقت حساسية ثقافيةجديدة،لكن أخذ ذلك بعين الاعتبار نادر إلى حدما عند كبار مؤرخي القرن التاسع عشر،إن إهمال التاريخ العام لمشاكل التغذية جعل هذه الأخيرة تشكل المحاور الأساسية للكتابة.

في السلسلة المنوغرافية الطويلة"الحياة الخاصة في الماضي"(1887-1902) لصاحبها A.Franklin نجد الوصفات والأدوات المطبخية والمهن المرتبطة بالتغذية والتي كانت تعمل على تنشيط أزقة باريس قديما وهي نموذج أصلي من المعرفة غير الهامة والتي استمرت إلى اليوم تغذي عددا من المؤلفات.فتاريخ الحياة اليومي لا يشكل بداخلها إلا ديكورا بالنسبة للتاريخ العام،فهي فقط طريقة لجعل هذا التاريخ العام أكثر اشراقا ونابضا بالحياة .إن العيب الكبير لهذه المؤلفات خاصة فيما يتعلق بمشاكل التغذية أنها غير قادرة على إعطاء معنى إعادة تشكيل هذا الواقع الماضي إلا بتسطير بعدها أو قربها من الواقع الحالي،لكن بصفة عامة فقليلا ما

---

* أستاذة باحثة من الرباط "

يتم الانشغال بأشكال التطور التي تلازم التغدية أو ربط تاريخ التغذية بالتحولات الاقتصادية والاجتماعية أو الذهنية. لم يتم الاهتمام بمشاكل التغذية في التفكير التاريخي إلا في سنوات الستينات.لكن الوصول إلى ذلك

كان بفضل بعض النصوص الهامة التي بينت الطريق وحددت الاشكالية،وكمثال على ذلك تاريخ التغدية النباتية "للمؤرخ البولوني A.Maurizio 1926 التي تظهر فيها روعة تشكيل مكونات الممارسات الغذائية منذ اقتصاد الالتقاط إلى الثورة الفلاحية النيوليتية من شربة النبات إلى تغلية الحبوب التي كانت تستهلك سائلة ثم مسكوبة على صخرة ساخنة حيث تحول إلى رقائق(GALETTES).ومن الأمثلة أيضا كتاب "تاريخ الكروم والخمور في فرنسا"1959 للجغرافي المؤرخ Roger Dion .بموازاة ذلك هناك الانجليزيانW.Asley الذي كتب عن الخبز 1928 و R.N.Salman عن البطاطس في 1949 .كل واحد من هؤلاء أعاد تشكيل واحد من أكبر المواد التي قلبت النظام الغذائي لسكان أوربا،ففي أحد النصوص من كتاب "تغذية فرنسا القديمة" الذي كتبه بعد الحرب العالمية الثانية مارك بلوخ يثير هذا الأخير كثيرا من المشاكل التي ستركز عليها أبحاث المؤرخين حول التغذية ومنها:

1)-تحولات النظام الغذائي وآثاره على التوازن البيولوجي والنفسي وكذلك ظهور المنبهات(القهوة-الشاي-النبيذ-الكحول...)ابتداء من القرن السابع عشر.

2)- مساهمة المنتجات الاستعمارية وبصفة عامة الدور الذي لعبه التوسع خارج أوربا في تطور النظام الغذائي.

3)- أهمية "التمييز الغذائي" الجهوي وخاصة الاجتماعي: عندما يلاحظ أن مائدة الغني ليست مثل مائدة الفقير فهذه مسألة بديهية،إن الذي يجب التأكيد عليه هو إلىأي حد يعتبر الاستهلاك الغذائي رهانا احتماعيا،ليس فقط النفقات التفاخرية،ذوق الكثرة بالنسبة للبعض والحاجة والفقر بالنسبة للآخرين.لكن أيضا الأخذ بعين الاعتبار التجدبد الغذائي عن طريق التوترات الاجتماعية.إن التاريخ الكمي في الحقيقة هو الذي أعاد إدراج المشاكل الغذائية في حقل البحث التاريخي عن طريق اقتراح مصادر ومناهج وأسئلة جديدة.

إن المقالات التي ظهرت في مجلة الحوليات عن "الحياة المادية"خلال سنوات 1960-والمنشورة فيما بعد في دفاتر الحوليات من طرف J.J.Hemardinquer تعطي وزنا لهذا التجديد في الاهتمام بالتاريخ الغذائي،الحاضر كذلك في عدد من الأطروحات لهذا العصر مثل أطروحة B.Bennassar حول فلادوليد (1960) وأطروحة Le Roy Ladurie حول لانكدوك (1966) واطروحة A.Poitrineau حول منخفض أوفرن (1966).إن مقال Bennassar و J.Goy ينغلق مؤقتا على مكتسبات لا جدال فيها وعدد من التساؤلات حول هذه المرحلة الكمية من التاريخ الغذائي.يتجلى الاهتمام الرئيسي لمؤرخي المجتمع لهذا الخصوص عند نقطة التقاء الاقتصاد والديموغرافيا.فبعد تحديد صعود منحنى الأسعار الغذائي والوفيات بصفة

خاصة إبان أزمات الوفيات في النظام القديم،كان مغريا قياس اتساع سوء التغذية ونقصها التي كانت تضرب الطبقات الشعبية ليس فقط أثناء الأزمات القصيرة ولكن في التغيرات على المدى الطويل.

كانت المصادر التي تذكر الوجبات الغذائية موجودة بنسبة تكاد تكون كبيرة ابتداءا من القرن الخامس عشر مثل لوائح نفقات الأكل في البلاطات الأميرية والطوائف الدينية والمستشفيات والمدارس والسفن والسجون...لكن أيضا الأجور التي يشترط فيها أن تتضمن تعويضا غذائيا أو حصصا معيشية.لقد كانت الصعوبات تكمن في تحويل المقادير إلى سعرات حرارية ومكونات غذائية وهي صعوبات أثارت عدة مناقشات منهجية عند المؤرخين و لم يتم تجاوزها بعد.توضح هذه الأبحاث رغم نقصها على المستوى الاحصائي والغذائي ظاهرة مهمة جدا بالنسبة لجزء كبير من أوربا وهي الانخفاض التدريجي لحصة اللحم في التغذية اليومية والتي تفسر بانخفاض مستوى العيش لدى الطبقات الشعبية وانخفاض الأجور بصفة خاصة،ويشهد على ذلك الاختفاء التدريجي للحم والخمور في حصة أجر المياوميين اللانكدوسيين المدفوعة عينا ابتداءا من القرن السادس عشر،لكن هذا يتزامن مع تحويل الأراضي الرعوية إلى زراعية نتيجة التزايد الديموغرافي.

إن تحولات اقتصادية كبيرة قلبت النظام الغذائي انقلابا هاما،سواء كانت قديمة جدا او حديثة،كما هو الحال في الفترة النيوليتية عندما تم الانتقال إلى تغذية تعتمد على الحبوب.فهذا التحول في التوازن الغذائي تسبب في انتشار تسوس الأسنان،وقد اهتدى إلى ذلك المشتغلون بالتاريخ القديم انطلاقا من فحص الهياكل العظمية الاحفورية.أما فيما يتعلق بالثورة الصناعية والثورة الفلاحية التي واكبتها فلا بد من توفر كل التفاؤل التكنولوجي لجعلهما سببا في تحسن التغذية الشعبية.إن ما سجله ملاحظو هذه الفترة مثل Villerme أو الدكتور Blanqui بفرنسا فيما يخص البروليتاريا ليس من باب التبوؤس الصرف:إن وجبة العامل في بداية القرن التاسع عشر المكونة أساسا من الخبز كانت تمثل إفقارا اجتماعيا وغذائيا،وأخيرا فعلاقات التبعية الجديدة على صعيد أوربا والعالم قد أذكت ظواهر عظيمة في التراجع الغذائي.إن مائدة النساج الهندي في القرن الثامن عشر،عندما كانت الهند لا تزال تصدر نسبة كبيرة من منسوجاتها -أو مائدة الفلاح الصيني في القرن التاسع عشر- كما تشهد على ذلك مونوغرافية عائلية للمجموعة التي يرأسها Le Play (في عمال العالمين Les ouvriers des deux Monde)-كان يتوفر فيها كل ما تتوفر عليه مائدة الانجليزي والفرنسي.

إن المجاعات والفاقة الغذائية لآسيا وافريقيا تنتمي أيضا إلى مضاعفات التوسع الاستعماري الاوربي،فلا يمكن القول أن تبعات المجاعة الكبرى التي عرفتها ايرلاندا لم تكن لها علاقة بسيطرة طبقة الجنتري الانجليزية على أجود أراضي الجزيرة.فهذا المثال الأخير يبين إلى أي حد يجب على المؤرخين الاحتياط وعدم الأخذ بمتغير واحد عندما يبحثون عن تفسير تطور الانظمة الغذائية،ذلك أنه عندما نضع السيطرة الانجليزية جانبا فإن المجاعة الايرلندية قد تظهر على أنها توضيح كارثي لما يسمى ب "القفزات المالتوسية"(يعني

العلاقات بين السكان ووسائل العيش) التي كانت في السابق مسؤولة عن إزالة الهيوليات عن المواد الغذائية الأوربية منذ القرن السادس عشر إلى الثامن عشر.لكن أوربا منذ الآن منفتحة بصفة كبيرة على العالم،فاكتشاف أمريكا وفر لها مواد غذائية ثمينة مكنت من محو الآثار التدميرية للزيادة الديموغرافية فانتشلت مناطق بأكملها من المجاعة،وهذه حالة بروطاني وليموزان أواخر القرن الثامن عشر مع البطاطس أو حالة الغرب الأكيتاني مع الذرة.

إن الطريق الغريب الذي سلكته الحبوب الامريكية والتي تم زرعها باسبانيا – لكن دون أن يعطي ذلك نتيجة ابتداءا من القرن السادس عشر-كان عليها أن تتوجه نحو البلقان لتعود إلى ايطاليا في القرن السابع عشر،وكذلك إلى فرنسا تحت اسم « الحب التركي»يبين الأهمية الكبيرة التي يكتسبها الإلباس العنصري (في حالة الذرة،أظهر أصلها الهندي رد فعل تجاهها يتميز بالنفور والتقزز) أو الاجتماعي في مقاومة العادات الغذائية للتجديد وفي قدرتها على التأقلم.

إن البطاطس كانت في حاجة إلى تشريف اجتماعي لتنتشر وفي نفس الوقت لتربح مجهودات اختيار البذور التي تجعلها طيبة المذاق.على عكس ذلك فتدهور الكستناء (وهو منتوج قليل التكاليف على مستوى اليد العاملة)والذي يشكل بالنسبة للمناطق الجبلية لجنوب غرب أوربا إلى غاية نهاية القرن التاسع عشر قاعدة غذائية أساسية لا يفسر بنقصه الغذائي ولكن بصورة الفقر والتأخر التي انتهى به الامر إلى الاقتران بهما.

إن التغذية مؤشر اجتماعي،فالجانب الكمي والكيفي لها لا يرتبط بالفوارق الاجتماعية فقط ولكن أيضا بمبادئ تنظيم المجتمع،فالتمييز الغذائي يكون قويا كلما كان المجتمع شديد التفاوت.

يرى Etienne Borleau في تفسيره لمجتمع التراتب،أن كل مرتبة اجتماعية يجب أن يكون لها نوع من الخبز،إن العادات الغذائية لا تختزل كلها في صراعات اجتماعية ،فخريطة «مصاريف المطبخ" التي هيئت انطلاقا من بحث أجري في فرنسا غداة الحرب العالمية الثانية من طرف « متحف الفنون والتقاليد الشعبية» يبين أن هنا حدا جهويا فاصلا بصفة غريبة على مستوى الذهنيات المستعملة في المطبخ لا توافق الجغرافيا الحالية لكن توافق في أغلب الأحيان جغرافيا تامة Révolue .

يشير بروديل في كتاب La mediterannée أن المطبخ الذي يستعمل زيت الزيتون يعد واحدا من المعاملات التي تمكن من التعرف على اليهودي أو المسلم الاسبانيين.لكن لم يعد الأمر كذلك عندما انتشر استعمال زيت الزيتون و بعد أن اختفت الأقليات كليا .

إن الذوق الغذائي هو إذن مجال ثقافي مبني في نفس الوقت على المحرمات الدينية والأحكام الاجتماعية المسبقة والقيم الجمالية.لقد تمكن J.P.Aron من توضيح كيف أن المطبخ الفرنسي الرفيع الذي يضمن تميزا استثنائيا لبلادنا اليوم لم تكن فيه للعادات الفلاحية لأقاليمنا فضل عليه-وهذا عكس الخرافة التي يتبناها الذواقيون أنفسهم- لكن يرجع الفضل في ذلك الى اجتماعية"البورجوازية المتفتحة التي قامت في القرن

التاسع عشر على بقايا البيوتات الارستقراطية الكبرى،فأولائك الطباخون المهرة الذين كـــانوا يعملـــون في بيوتات الارستقراطية والتي طردتها البورجوازية هم الذين فتحوا أولى أكبر المطاعم واستمروا في إعداد تهيـــئ طبخ متميز ومتطور خارج الاطار المترلي.إن الذواقة تجمعها بالعادات الغذائية مثل ما يجمـــع بـــين الطـــب والصحة،فهي في نفس الوقت فن ومعرفة ولغة لها قواعدها ونحوها،فهي تتعلق إذن بتاريخ خاص فهو تـــاريخ ذوق وحس،لكن هذا التاريخ لا يمكن فصله عن الممارسات الاجتماعية التي يجسدها،هناك مؤرخـــون مثـــل J.L.Flaudrin و S.t-Kaplan الذين يهتمون اليوم بتطور التميز الغذائي يعملون جاهدين لاعطائـــه بعـــدا اجتماعيا وثقافيا .

** هذه ترجمة لمقـــال صـــدر ب : Dictonnaire des sciences historiques لصاحبـــه André: BURGUIERE. تحت عنوان : Alimentation ، من ص 7 إلى ص 11.

الكتابة التاريخية عند هيرودوت

ذ.عبد العزيز بل الفايدة*

مقدمة:

إن االفترة التي سبقت عصرهيرودوت،فترة غلبت عليها الأساطير في شكل تاريخ ديني او قصص خرافية.فالتاريخ الديني وإن كان في الأصل لا يعرض لأفعال الانسان فهو مع ذلك يتناولها.أما الأسطورة فالالهة أبطالها،والموضوع الذي احتفظت به هو ميلاد الالهة وسلالتهم (Génealogie divine)والأعمال التي سجلتها هي أحداث تخرج عن إطار الزمن لذا أطلق عليها "بداية الأشياء"(l'origine des choses).

وقد فطن الاغريق إلى أن التاريخ من الممكن أن يكون علما وبالتالي فلابد أن يسجل أعمال البشرية التي يمكن تحديد تاريخها.وهذا لا يعني أن الاغريق لم يتعاملوا مع الأسطورة فهذه الاخيرة كما دونها كل من هوميروس (الالياذة والأوديسا)وهزيود(Théogonie) لم تغب عن مؤلفات القرن الخامس ق.م.والتاريخ كعلم هو من ابتكار الاغريق،فمصطلح "تاريخ" مصطلح اغريقي"I6ZOPEX" (Historia) في الأصل،ومعناه "بحث أواستقصاء" وقد اتخذه هيرودوت عنوانا لكتابه"Les histoires "(1).إن التأريخ للأحداث المتعلقة بالانسان لم يكن في عصر هيرودوت أمرا عاديا،فهذا الأخير نفسه يشير إلى ذلك قائلا:"إني أريد أن أؤرخ لهذه الأحداث حتى لا تقع في طي النسيان"(2).

إن ما يميز شخصية هيرودوت هو حبه للاطلاع على عادات الشعوب والأمم وعلى الاطار الجغرافي الذي يحدد مسارهم.فلم ينصب اهتمامه على الجغرافيا بما في الكلمة من معنى بل وجه عناية خاصة لقسم منها ألا وهي الجغرافيا الانسانية .إلا أن الذي يهمنا من اهتمامات هيرودوت هو فضوله التاريخي.

---

* أستاذ باحث - بجامعة بن طفيل- القنيطرة .

الفضول التاريخي عند هيرودوت.

إن هيرودوت لا يذهب بعيدا من الناحية الزمنية عند تأريخه للأحداث،فهي أحداث قريبة نسبيا قد تعود إلى قرن أو قرنين قبل زمانه مقارنة مع مؤرخين سابقين له والذي تعـــود أحداثـــهم إلى عـــهد بعيد،عهد غلبت عليه الأساطير المتعلقة بالأبطال(3).

أما عند تدوينه للتاريخ الاغريقي،فلم يكن-وهذا يثير الاستغراب-لا رساما بارعا للتطـــورات الاقتصادية والاجتماعية ولا حتى ملاحظا للتحولات السياسية،فكل من حاول مثلا البحث في كتاباته ولو على جزء بسيط من الاصلاحات السياسية التي قام بها كـــل مـــن Lycurgue او Solon أو Clisthéne لأصيب بخيبة أمل.فالتحولات السياسية التي عرفتها أجهزة الحكم المتعلقة مثلا بتولي الحكام الســـلطة أو نهاية حكمهم لا نجد لها إلا وصفا سريعا عنده دون أن يؤكد على انعكاساتها على الحياة الداخلية للمدن كما أن التغيرات الحاصلة في ميدان،الشوون العامة،لا نجدها إلا بالصدفة وعلى هذا الأساس فالملاحظات التي يبديها إزاء فئة سياسية معينة غالبا ما تختصر لتصبح ملاحظات أخلاقية فقط،فالذي يهم هـــيرودوت ليست تلك التطورات التي تحدث بخطى ثابتة وعلى مراحل بل تلـــك الأحـــداث الفجائيـــة،الدراميـــة والآنية،أي بلغة أخرى ما يعرف تحت اسم"المغامرات"(4).

إن عددا كبيرا من الأحداث التي يرى هيرودوت أنها جديرة بالتأريخ ليس لها ارتباط بالصراعات المتعلقة بالشعوب والامبراطوريات بل تلك المتعلقة بالأشخاص وهـــذه الظـــاهرة تغلـــب علـــى جـــل كتاباته،فكثير من المقاطع،لو كانت متفرقة لظهرت على شكل مقتطفات من سير أشخاص مرموقين،فمثلا حديثه عن مملكة ليديا تحت حكم "Mermnades" هو حديث في الواقع عن مغامرات كل من Crésus، Gygés و Alyatte ونفس الأمر بالنسبة لتاريخ الامبراطورية الفارسية الذي هو عبارة عـــن مغـــامرات Cyrus، Cambyse و Darius،وكذا بالنسبة للمقاطع المخصصة لتاريخ أثينا واسبارطة،فعدد الفصـــول هي عبارة عن سير شخصيات تركوا بصماتهم في تاريخ هذه البلدان أمثال Pisistrate (القرن الســـادس ق.م)Clisthéne، Miltiade و Thémistode،كما حظيت شخصية كسرى(xérxes) باهتمام خاص من لدن هيرودوت.إلا أنه لم يغفل في تاريخه اعطاء الأسباب الحقيقية التي كانت وراء الأحداث فقد ميزفيـــها بين الأسباب العميقة فرأى مثلا أن السبب الأول لحملات الأخمينيين الفرس ضد الاغريق أو حملاتهم ضد ليديا وبابل وضد شعوب الشرق(مصر،وSeythie) كان القصد منها،الفتوحـــات واقامـــة امبراطوريـــة عسكرية،ثم الأسباب الثانوية التي لها هي الأخرى دورها،والمتمثل في طموحات الأشخاص.

غالبا ما نجد أن هيرودوت يحاول أن يبرز فضل أو قصور هولاء الأشخاص حيث انـــه يفضـــل الاحداث التي يكثر فيها أسماء الأشخاص المرموقين أو المغمورين كما يعطي أهمية للأفراد أو يعرض لحيلهم

التي يكون لها انعكاس على سير الأحداث.وبالاضافة إلى ذلك فقد اهتم بمآثر المحاربين،ففي وصفه لحرب معينة،لا يكتفي بوصفها بل يتحدث عن الأشخاص الذين برزوا واللقاءات الغريبة التي وقعت بينهم(5).

إذن الاهتمام الذي يوليه للمغامرات وتذوقه لمجهود الفرد،هذه الخاصية المزدوجة هي التي تشكل فضوله التاريخي وتمكننا من تصنيفه ضمن شعراء الملاحم والقصاصين الممثلين الوحيدين في العالم الاغريقي لما يسمى بالأدب الروائي(Littérature narrative) فقد حاول أن يبرز ما يسمى عند الشعـــراء باســم أعمال الرجال التي هي في الملاحم عبارة عن أعمال هامة لنخبة من الأبطال.لقد كان هيرودوت جادا في البحث عن أحداث تخرج عن المألوف،أحداث درامية ومذهلة،فأبو التاريخ،هو أكثر من قصاص أو راوي للتاريخ،فالتاريخ عنده أكثر جاذبية وإغراء.

منهاج البحث التاريخي عند المؤرخ.

أما فيما يتعلق بمنهجية البحث عند هيرودوت فيبدو أنه اعتمد في كتاباته على الرواية الشفويـــة حيث استقى معلوماته من شهود عيان كانوا على اتصال به فمهارته كباحث "علمي"تستند إلى قدرتـــه على مناقشة الوقائع التي يسردها شاهد العيان.فعندما اهتم هيرودوت بتاريخ الاغريق لم تكن بـــين يديـــه سوى وثائق قليلة ذلك أن الرواية الشفوية كانت تغلب على هذه الفترة،فما كتبه عن حرب Salamine و Marathon يـــرتكز أســـاسا عـــلى الروايات الآتينية (6).

إن الصنف الذي يعرف تحت اسم "Chronique locale"والذي يعني كتابة الوقائع المتعلقة ببلد ما في عهد التأسيس إلى حدود الفترة التي يكتبون عنها والمعاصرة لهم، لم يكن معروفا آنذاك ببلاد الاغريق سواء الأوربية أو الأسيوية،فقد كان لا يزال في المهد فأول ممثـــل لهـــذا الصنـــف الأدبي"Charon de lampsaque" حسب المؤرخ بلوتارخوس.

إذن في غياب هذه الحوليات، لم تعرف بلاد الاغريق تدوين لوائح الكهنة والفائزين في الألعـــاب قبل منتصف القرن الخامس ق.م،فالمؤرخ هيرودوت لم يتمكن من الاطلاع على مؤلفـــات كـــل مـــن Hippias و Hellanicos فلو كان قد حصل على مثل هذه الوثائق لكانت كرنولوجيته الاغريقية أكـــثر ضبطا ودقة. أما فيما يتعلق بالمذكرات الشخصية فلا شيء يدل على وجودها مبكرا وإن كـــان البعـــض يعزوذلك إلى Dikaios الاتيني كتابة احداها.إذن فالكتابات التي وجدت قبل عصر هـــيرودوت وبلغـــة اغريقية هي فقط مقاطع من كتب تتعلق ببعض الشعوب المتبربرة،والتي كانت تتوفر على حوليات رسميـــة مرتبة ترتيبا كرنولوجيا وتمكن من التأريخ لها.إن بعض هذه التحاليل التاريخية ربما وجدت عند Charon de lampsaque إلا أنها أخذت مكانة هامة عند كل من Xanthos de sardes و Dinoysos de milet

ومن الصعب معرفة مدى تأثير هؤلاء على كتابات هيرودوت،فبعض المؤرخين المعـــاصرين يعتقـــدون أن هيرودوت لم يجد ضالته في كتاباتهم(7).

إن فقدان معظم الكتب المتعلقة بالجغرافيا والاثنوغرافيا يجعل من المستحيل تقدير تأثير الكتـــاب الذين عاصروه أو سبقوه على كتاباته وبالتالي فكل قارئ متمعن لكل أبحاثه يلاحظ أنها اعتمدت علـــى الرواية الشفوية أكثر من غيرها.

إلى جانب الرواية الشفوية اعتمد في كتاباته على الأسفار التي قام بها للمشرق لجمع المعلومات المتعلقة بتاريخ المناطق التي زارها.وأثناء رحلاته هاته وجد وثائق مكتوبة وبوفرة إلا أنه لم يكـــن مؤهـــلا للاطلاع عليها وذلك لجهله باللغات وعدم تمكنه من الحصول على هذه الوثائق.

إن المهتمين بتاريخ الشرق والمتمكنين من اللغات واستنادا أيضا إلى معطيات أثرية أكدوا علـــى أن هيرودوت كان ينقل وبكل صدق كل ما رآه أو سمعه(8).

إن نجاح هيرودوت الذي طاف حول العالم بحثا عن مادته اعتمادا على شهود عيان هو شيـــئ مهم جدا،فلا داعي للاستغراب إذا كان القدماء لم يضعوا ثقتهم التامة في شخص قامت أبحاثه على مثـــل هذه القواعدوهذا ما سيدفعنا للبحث عن المصداقية أو عدمها في كتاباته.

المصداقيةأوعدمها عندهيرودوت.

لقد وضعت هذه المصداقية موضع الشك،حيث اتهم هيرودوت بتخيل قسم كبير من الأحداث التي رواها وهذا يتجلى واضحا في كثير من الاغلاط التي وردت في أوصافه وفي النقائص التي تضمنتـــها بالاضافة إلى احتمالاته.

يبدو أكيدا أن هيرودوت في فصوله المتعلقة بالجغرافيا والاثنوغرافيا،استقى معلوماته من مؤرخين سابقين وخاصة Hecalée صاحب كتاب "Génealogies"،فهو لا يشير لـــه إلا عندمـــا يوجـــه لـــه الانتقادات.وهذا الأسلوب نجده أيضـــا معـــاصرو هـــيرودوت فمثـــلا المـــؤرخ Thucydide الـــذي يعاتبHellanicos في الفصل السابع والعشرين من كتابه الأول (أي حرب البلوبونيز)أخذ عنـــه قســـما كبيرا من الفصل التاسع دون أن يشير إلى ذلك ونفس الشيئ ينطبق على أرسطو الذي انتحل معلومـــات هامة من كتاب هيرودوت،وفي الجملة فإن هذه الانتحالات هي استعارات بريئة فلا يمكن الاعتقاد بـــأن كل ما أتى به هيرودوت هو وليد مشاهداته وتنقلاته فلا غرابة في أن يأخذ معلوماته عن أشخـــاص زاروا مناطق لم يذهب إليها (مثلا بلادMassagétes). إن هيرودوت لا يعاتب على كونه خدع قراءه متعمـــدا وذلك باختراعه ما يقول ولكن يعاتب على جهله وسهولته،ورغم هذه العيوب،يعترف له بالاندفاع نحـــو البحث عن المعلومات وباتساع معارفه،وأسلوبه المتميز يتحدى كل الانتقادات(9).

من بين المورخين الذين تحاملوا على هيرودوت،نجد المورخCtésias الذي شك في كل كتابات هيرودوت المتعلقة ببلاد الاغريق والشرق ويبدو ظاهريا أنCtésias كان بإمكانه الحكم على هذه المصداقية أو عدمها بحكم عدة اعتبارات،منها أنه عاش داخل البلاط الفارسي ويعرف لغة البلد وكان بإمكانه الاطلاع على الوثائق الرسمية والتي افتقر إليها هيرودوت إلا أن الحملة العنيفة التي وجهها لهيرودوت قللت من أهمية تلك الانتقادات،فالمورخ الذي يجعل معركة Platée(479ق.م)قبل معركة Salamine(480ق.م) ليوهم قراءه بأنه لم يعتمد على سابقيه،لا يعدو هو الآخر أن يوضع موضع شك.

إن الشعب الاغريقي نفسه لم يكن ليضع كامل الثقة في اخبار هيرودوت وذلك لغيرته على وطنه فمثلا عندما يحاول المورخ دراسة أسباب الصراع بين االاغريق والبرابرة والفرس بنوع من الطرافة فإن الاغريق يرون فيه صديقا للفرس،كما أن المورخين المحليين تحاملوا عليه لكونه لم يستطرد كثيرا في ذكر انتصارات مدنهم،لكن للأسف فكل الدراسات الأدبية المتعلقة بالفترة الهلنستية والموجهة لانتقاد هيرودوت،ضاعت لكن يبقى كتاب بلوتارخوس المعنون"بخيل هيرودوت" (De Herodoti Malignitat) من الكتب الهامة التي تعطينا فكرة عن الانتقادات الموجهة لهيرودوت من بينها أنه أبدى تعاطفا مع الفرس وأبدى حيادا ازاء أثينا ونوعا من اللاعدالة ازاء المدن الاغريقيةالأخرى ثم عدم مصداقيته في نقل الأحداث وعدم اتزانه في اطلاق الأحكام(10).

إن بلوتارخوس لا يعاتب هيرودوت على ابتكاره للأحداث وإنما علىسوء انتقاءه للروايات والخط من أعمال بعض الشخصيات وكذلك على تحليله للأحداث بطريقة غير ناجحة بل الأخطر من ذلك هو كونه بمحض نزواته جعل من أشخاص واقعيين أبطالا لمغامرات ابتكرها بنفسه إلا أن هناك مجال لا تطغى عليه الابتكارات هو مجال التاريخ السياسي والعسكري حيث تظهر المصداقية(11).

إلا أن انتقادات بلوتارخوس هاته لم تكتب حولها أية دراسة عميقة فقد أثرت في الواقع على أحكام كثير من الانسيين الذين اهتموا بكتابات هيرودوت من القرن XV إلى القرنXIX. لم يكن بلوتارخوس الوحيد الذي تحامل على هيرودوت،فانطلاقا فقط من عناوين بعض الكتب التي ضاعت نتبين قوة الانتقادات،فأحد النحاة يدعىVlerius Pollion أشار في كتابه المعنون"بانتحالات هيرودوت"Sur les larcins d'Herodote إلى أن بعض المقاطع من الكتاب الثاني لهيرودوت هي نسخة طبق الأصل لمقاطع من "Periégése".(12).أما كتاب Allius Harpocration تحت عنوان"Sur les monsonges d'Herodote" وكتاب Libanius(contre Hérodote)فتدخل هي الأخرى في هذا السياق(13).

ورغم الانتقادات التي وجهت له،يبقى لديه معجبون،فالمورخون Denys d'Halicarnasse و Arrienو Lucien هم أكبر المدافعين عنه.يقول Denys d'Halicarnasse في هذا الشأن"عندما نتناول كتاب هيرودت يعترينا نوع من الاعجاب حيث يشدنا المولف إليه حتى إلى آخر كلمة فيه ونتمنى أن

يطول النص...)إلا أنه رغم هذا الاطراء فهو يشك في مصداقيته ونفس الشيء ينطبق على المورخ Lucien،رغم اعجابه به فقد قارنه أكثر من مرة بالمؤرخ Clésiasالذي عرف هو الآخر بابتكاره للأحداث،ففي كتاب يحمل عنوان"كيف نكتب التاريخ"،قدم Lucien المؤرخ Thucydide بصورة قطعية كنموذج للمورخ الذي ينشد الحقيقة.

إذن فكل من يعتقد بأن Denys d'Halicarnasse و Lucien كانا من أكبر المدافعين عن هيرودوت ينسى في نفس الوقت أنهما كانا يشكان في مصداقيته ومع كل هذا يبقى هيرودوت مؤرخا يقام له ويقعد ويبقى المصدر الأساسي عن تاريخ مصر وبابل رغم وجود كل من Manéthon و Bérose كما أن روايته الملحمية حول الحروب الميدية تشكل وثيقة فريدة "تخص الماضي الاغريقي"(14).إلا أن ما يثير الاستغراب هو أن القدماء لم ينتبهوا إلى تلك المفارقة التي تقوم على كون هيرودوت هو أب التاريخ"Primus inventer Historia" وفي نفس الوقت لا يتصف بالمصداقية.

حسب الباحث A.Momiglianoإن المؤرخ Pétrarque هو أول من لاحظ وجود تناقض ضمني بين هاتين الفكرتين.فهذا الأخير لم ير قط مخطوط هيرودوت نظرا لمعرفته البسيطة باللغة الاغريقية في حين اطلع على الآراء والملاحظات التي أبداها المؤرخون اللاتينيون إزاء الاغريق وقد أعجب بما نقله المؤرخ Cicéron عن هيرودت.ففي فقرة من الكتاب الأول المسمى"حول القوانين" Delegibus يقول Cicéron أن هيرودوت أبو التاريخ،وكاذب بارع(Fabulosus) وحسب Pétrarque،هناك نصوص أخرى وصفه فيها Cicéron بعدم المصداقية وبالكذب.

يجب الاعتقاد بأن الاغريق والرومان لم يظلوا ساكتين ازاء ما أتى به المؤرخون الكلاسيكيون،فقد تعرض هؤلاء لانتقادات عنيفة وفي مقدمتهم هيرودت.إذن فالصورة المشبوهة التي عرف بها هيرودوت لدى القدماء تتطلب تفسيرا معينا خاصة وأن آراء القدماء قد حددت المرتبة التي حظي بها عند المهتمين بالاسطغرافية القديمة منذ القرن الخامس عشر إلى وقتنا الحاضر، ذلك أن تاريخ الصراع بين هيرودت وبين من انتقصوا من أعماله يشكل فصلا هاما من تاريخ الفكر التاريخي(15).ويبدو أن أسطورة هيرودوت الكاذب هي نتيجة لنجاحه كمؤرخ،فرغم كون Thucydide لا يقبل اتخاذ الماضي كموضوع للبحث فإنه يقبل نظرية هيرودت القائلة بفكرة كتابة التاريخ انطلاقا من الرواية الشفوية لأن الوثائق المكتوبة لم تكن متوفرة بكثرة في هذه الفترة،حيث كان Thucydide من المؤرخين القلائل الذين اعتمدوا الوثائق الديبلوماسية لكنه لم يكن يعتقد أن هذه الوثائق هي الأساس في الكتابة التاريخية.

خـاتـمـة.

لقد ظلت الملاحظة الشخصية والرواية الشفوية سارية المفعول طيلة مدة طويلة وذلك إلى غاية الاهتمام بالوثائق.هذا الاهتمام الذي بدأت بوادره تظهر مع مؤرخي عصر النهضة،فالمهتمون بالآثار في هذه الفترة،عملوا على تحسين هذه الطريقة المتبعة في البحث عن الماضي حيث شكلت المنهجية التاريخية القائمة على أساس الوثائق المكتوبة أحسن رد على معارضة Thucydide لكل تاريخ ماض،ذلك أن الأبحاث الأثرية القائمة على تحليل النقائش ودراسة النقود وغيرها من المواد الأثرية،مكنت المؤرخين من معرفة الماضي بشكل جيد ومضمون لكن لا يجب أن نرتكب خطأ من المنظور التاريخي إذا اعتقدنا بأن الوثائق كانت وحدها كافية للأسطغرافية الحديثة لكي تتغلب على الحواجز التي فرضها Thucydide على الأسطغرافية القديمة،فقبل أن تعمم هذه الوثائق الأثرية،عرفت المحاولة الهيرودوتية الرامية إلى البحث عن الماضي استنادا إلى الأسفار والرواية الشفوية تطورا ملموسا.إذن إذا كان هيرودوت قد الهزم في القديم،فقدانتصر في القرن السادس عشر الميلادي ذلك أن تجديد الأسلوب أو المنهاج الهيرودوتي يعد أول مساهمة للأسطغرافية الحديثة لدراسة الماضي بشكل مستقل(16).

هـوامـش

1) ــــ يقولA.Groiset في كتابه Histoire de la littérature greque II,p.589 :"لقد استحدث هيرودت بهذا ثورة في التأليف .

2)-ــــ كولنجوود،فكرة التاريخ،1968،ص 52.

3) ــــ Herodote.introduction- notice preliminaire sur la vie et la personnalité d'Herodote.ed-lengrand -Belles-lettres,1955.p.37 .

4) ــــ Herodote....,op.cit.p.50.

5) ــــ Ibid.p.51-57.

6) ــــ A.Momigliano,la place d'Herodote dans l'histoire de l'historiographie dans problémes d'historiographie ancienne et moderne,ed.Flamarion.p.171 .

7) ــــ Herodote...,introduction...op.cit,p p 37-41.

8) ــــ A.Momigliano,la place d'Herodote...op.cit.p.170-171
CF aussi , M.Verdin , Herodote historien,A.C.XLIV ,1975 , p.678.

9) ــــ Herodote.introduction op.cit.p.57-63.

10) ــــ A.Momigliano,la place d'Herodote ....op.cit.p.175.

11) ــــ 12 Herodote.introduction op.cit.p 56.)ــــ

12) ــــ A.Momigliano,la place d'Herodote op.cit.p.177
Herodote.introduction op.cit.p 58.

13) ــــ 14 Momigliano, ...op.cit.p.177.) ــــ
Ibid , p.175

15) ــــ Ibid , p.169-170

16) ــــ A.Momigliano,la place d'Herodote op.cit.p.179-186

شروح بعض المصطلحات والأسماء الواردة في المتن:

Lycurgne	مشرع اسبارطة خلال القرن التاسع ق.م.
Solon	كان شاعرا ورجل فكر وسياسة،وكمشرع لعب دورا في تنظيم أثينا(640 - 558 ق.م.)
Clisthéne	من المؤسسين للحركة الديموقراطية خلال القرن السادس ق.م.
Mermnades	أسرة أسسها Gygés ابن Mermnas في ليديا خلال نهاية القرن الثامن ق.م.
Cyrus	ابن قمبيز الأول مؤسس الامبراطورية الفارسية وحاكمها بين 560 و 529 ق.م.
Cambyse	ابن تورش حكم بين 529 و 521 ق.م.
Hippias	مؤرخ اغريقي عاش خلال القرن الخامس ق م صاحب كتاب"Olympioniques"
Hellanicos	مؤرخ اغريقي عاش خلال نهاية القرن الخامس ق.م.صاحب مؤلف"Les prétresses d'Hera"
Ctesias	مؤرخ اغريقي من مواليد مدينة Cnide صاحب مؤلفات حول الهند وبلاد فارس(ق 5 ق.م)
DENYS	مؤرخ اغريقي،عاصر الامبراطور اغسطس صاحب كتاب"Antiquités Romaines"سنة8 ق.م.
Arrien	مؤرخ اغريقي عاش خلال ق الثاني ق.م.صاحب مؤلف"L'Anabese"أي تاريخ الاسكندر الأكبر
Lucien	مؤرخ اغريقي من مواليد Samasate خلال القرن الثاني ق.م.
Manethon	كاهن ومؤرخ مصري خلال القرن الثالث ق.م .
Berose	كاهن من مواليد Chaldée خلال القرن الرابع ق.م.صاحب مؤلف حول الآشوريين وبلاد Chaldée

متابعات

بلدة قبلي: محاولة لفهم المجال الواحي بين 1852-1862

ثورات بلاد غمارة خلال الفترتين المرابطية والموحدية

قراءة في كتاب عبد الرحمن المودن:

قبائل ايناون والمخزن بين القرن السادس عشر

والتاسع عشر

التاريخ والديموغرافيا في الأيام الوطنية

السادسة للجمعية المغربية للبحث التاريخي

بلدة قبلي: محاولة لفهم المجال الواحي بين 1852 و1862

ذ.محمد ضيف الله*

في منطقة على مشارف الصحراء كمنطقة نفزاوة، تكتسب المياه مكانة غير تلك التي تحظى بها في مناطق أخرى ، فحيثما تنبجس تبعث الحياة و تمتد الخضرة ،و يتحكم دفق المياه قوة وضعفا في امتداد المجال المروي ، و بالتالي في امتداد الواحة . وقد تميزت نفزاوة تاريخيا بكثرة ينابيعها ومن هناك بكثرة واحاتها، غير أن ضعف أغلب الينابيع جعل تلك الواحات صغيرة الحجم،وهو ما أثر بدوره في امتداد التجمعات البشرية المرتبطة بها، اذ تتميز نفزاوة في هذا المجال بكثرة بلداتها حتى أن المثل يقول بأن بها " مائة بلد و بلد" غير أنه لم يبرز من بينها ما يمكن مقارنته بالمدن الواحية الاخرى بالجنوب التونسي.

أما اذا لم نخترق المجال المحلي فاننا نلاحظ أن تلك التجمعات السكنية كانت تتفاوت من حيث الاهمية . وفي هذا الاطار استطاعت بلدة قبلي أن تبرز في أواسط القرن التاسع عشر بما كان لها من وزن ديمغرافي و اقتصادي، وهو ما حدانا الى محاولة الكشف عن هذه المكانة والنفاذ الى المجال الواحي وحتى الحضري لهذه البلدة خلال الفترة الواقعة بين سنتي1852 و1862 . وتكمن أهمية هذه الفترة في أنها شهدت فرض ضريبة القانون الموظفة على الزياتين والنخيل . وفي هذا الاطار تم احصاء نخيل المناطق الواحية بما فيها نفزاوة. ويبدو أن ذلك لم يكن غير ذي علاقة بموازرة البلدة لغومة المحمودي ووقوفها في وجه المحلة في خريف 1857 وهو ما أدى الى محاولة تدميرها تماما

بهدف اخلاءها من أهلها(1) . فهل أثرت هذه الاضطرابات على البلدة ووزنها في منطقة نفزاوة ؟
وما مدى تأثيرها كذلك على مجالها الواحي؟

قبلي :عاصمة نفزاوة :

تحتل قبلي موقعا وسطا بنفزاوة، إذ أنها تشرف على الطريق الذي يصل شمال المنطقة بجنوبها وكذا على الطريق الذي يربط المناطق الغربية بسهلي السقي والشارب شمال شط الفجيج، وهي كذلك

أستاذ باحث بمؤسسة التميمي – زغوان– الجمهورية التونسية

تشكل المحطة الاولى للقادمين من مدينة قابس .ويبدو أن هذا الموقع الهام هو الذي رشحها لان تقوم بدور هام في المنطقة كاحدى عاصمتين لها ،إذ كانت عاصمة لوطن شداد بينما كانت بلدة تلمين عامة لوطن يوسف (2) و إن تشابهت هاتان العاصمتان في العديد من العناصر و خاصة في المواقع إذ أنهما لا تبعدان عن بعضهما سوى خمسة كيلومترات ، فإن قبلي كانت الأهم ديمغرافيا وحتى اقتصاديا.

أ- قبلي أكبر بلدة بالمنطقة :

اعتمادا على ما جاء في الإحصائيات الجبائية كانت قبلي تعد سنة 1861: 104 من المكلفين أي ممن يجب عليهم دفع ضريبة المجبى (3). لكن يبدو أن هذا الرقم أقل من الحقيقة ذلك أنه إثر دخول قوات المحلة إلى البلدة في خريف 1857 ألقت القبض على مائة وخمسين من الرجال (4) ومن المفترض أن هذا الرقم يتجه نحو النمو بعد أربع سنوات لا أن ينخفض كما يظهر من خلال الإحصائيات الجبائية ، وعلى كل فإن المقارنة بين قائمتي الملاكين لسنتي 1852و 1862تظهر أن 14 منهم وردت أسماؤهم في القائمتين دون أن ترد في دفتر المجبى المؤرخ في شهر سبتمبر 1861، وهو ما يجعلنا نضيفهم بكل اطمئنان إلى عدد البالغين من الرجال آنذاك كما يمكن أن يضاف إليهم عدد آخر من بين واحد وعشرين اسما وردت في قائمة الملاكين لسنة1862دون أن ترد هي أيضا في دفتر المجبى . وبالتالي فإن العدد الجملي لسكان البلدة يمكن أن يقدر آنذاك بحوالي الخمسمائة نسمة (5) .وبهذا الرقم فإن بلدة قبلي ، مقارنة مع المدن الواحية الأخرى مثل توزر مثلا . تبدو بلدة صغيرة لا شأن لها ، لكن إذا نظرنا إليها في إطارها المحلي فإنها تبقى أهم تجمع سكاني من بين 34بلدا بنفزاوة ثم تليها جمنة ب 80 مكلف ، والمنشية 67 ، وبو عبد الله 66 ، ثم في المرتبة الخامسة العاصمة الثانية لنفزاوة أي تلمين ب 52 مكلف . وبذلك فإن قبلي كانت تحتكر لوحدها 11.71 في المائة من المكلفين بنفزاوة ، وفي إطار وطن شداد كانت تضم 23.42 في المائة وهو ما جعلها بحق عاصمة محلية هامة . أما دوز التي كانت تسمى آنذاك بزاوية المرازيق فلم تشملها الاحصائيات الجبائية، إذ كان أهلها معفون من دفع المجبى لاعتبارهم أولاد زاوية(6). غير أن الاكيد أنهم كانوا من الرحل وكان اقتصادهم يرتكز على تربية الماشية بينما لم تتجاوز واحتهم سنة 1862: 4500 نخلة وهو ما جعلها من أصغر الواحات بنفزاوة آنذاك (7). في حين كان أهل قبلي من المستقرين وكانت واحتهم مترامية الأطراف.

ب- أهمية واحة قبلي في نفزاوة :

كانت واحة قبلي تحتل موقعا هاما ضمن واحات المنطقة وهذا ما يمكن تبينه من خلال الجدول التالي:

جدول 1: تطور عدد النخيل بقبلي ونفزاوة (1852-1862)(8)

الواحة/الواحات	1852	1862
قــبلي(9)	18490	38595
وطن شداد	80116	150341
نفزاوة(9مكرر)	158889	313545

من خلال هذا الجدول نتبين أن حجم واحة قبلي في المنطقة يتناسب مع وزنها الديموغرافي إذ كانت تضم سنة1852:23.07% من جملة نخيل وطن شداد وارتفعت هذه النسبة إلى 25067% ســـنة1862.أمـــا في اطار نفزاوة ككل فقد ارتفعت هذه النسبة في نفس الفترة من 11.63%إلى12.30% والحقيقـــة أن هـــذا الارتفاع لم يكن حقيقيا بقدر ما يتعلق بإحكام عملية الاحصاء كما سنبين ذلك.

من جهة أخرى،لو اكتفينا بما تصرح به تلك الاحصائيات فإن قبلي كانت آنذاك تحتل المرتبـــة الثانية بعد تلمين التي كانت تعد على التوالي26633نخلة سنة 1850 و49625نخلة سنة 1862،غـــير أننـــا نبدي ازاء هذين الرقمين الملاحظات التالية:

1-أنهما لا يهمان واحة تلمين لوحدها،وانما أضيف اليهما نخيل بلدة الجديدة،ويبدو أن ذلـــك كان بهدف اضفاء المزيد من الاهمية على تلمين،وهو ما يدخل في اطار المنافسة بين وطني نفزاوة خاصـــة وان واحتي تلمين والجديدة كانتا متلاصقتين.غير أن ما تجدر الاشارة اليه في هذا الاطار،هـــو انهمـــا لا تنفردان في هذه الحالة إذ أن كثيرا من الواحات كانت تتداخل حتى تشكل واحة كبيرة واحدة،من ذلك مثلا أن واحة المنصورة كانت تتداخل مع واحة الجديدة،وكانتا تسقيان من نفس العين الا وهـــي عـــين الغريق التي تتوسط البلدتين.

2-ان واحة قبلي كانت تسقى من رأس العين نفسها التي تمد بمياهها نخيل بلدة الكعبي،اذ كانت واحتا قبلي والكعبي تشكلان واحة واحدة،ومع ذلك فصلا عن بعضهما في الدفاتر الجبائية.

3-ان العديد من القبلاوية(أهل قبلي)وخاصة من اعيانهم كانوا يمتلكون قطعا فلاحيـــة هامـــة بواحات أخرى مثل الكعبي والرحمات أو حتى تلمين،ولو أخذنا مثالا على ذلك حمادى بن بلقاسم شيـــخ قبلي،فقد كان سنة 1862 يمتلك أو يشترك مع غيره في امتلاك 224 نخلة بواحـــة تلمـــين،كمـــا كـــان يمتلك76نخلة بواحة الرابطة و103بواحة الرحمات.

وطبقا لكل تلك الاعتبارات فإن واحة قبلي أو النخيل الذي تعود ملكيته إلى القبلاويـــة كـــان يفوق نخيل أية بلدة أخرى،وهو ما يجعل من قبلي الاهم اقتصاديا في المنطقة،وهذه الاهمية لا تتعلق بعـــدد النخيل فقط وانما أيضا بالجيد من اصنافها.فقد تحول تدريجيا اهتمام عدد من فلاحي قبلي في أواسط القرن

التاسع عشر نحو غراسة نخيل الدقلة،وهو ما يدل على استجابتهم لمقتضيات السوق آنذاك اذ كان سعرتمور الدقلة أكثر ارتفاعا من أسعار أنواع التمور الأخرى.وفي هذا المعنى وردت في إحدى العرائض التي وجهها مشايخ نفزاوة الى الوزير الأكبرمصطفى خزندار مقارنة طريفة بين الجريد ونفزاوة جاء فيها:" احوالنا ضعيفة على أهل الجريد ونخيلنا أردى (كذا)من نخيلهم بأضعاف لأن نخيل الجريد عليق ودقلة ونخيلنا بنفزاوة شكان،اذا باعوا هم القفيز بستة نبيعه نحن بريالين"(10).ولعل ما دفع سكان قبلي أكثر من غيرهم لغراسة الدقلة هو أن جزءا من سكانها ينحدرون من الجريد وبقيت علاقتهم متينة مع موطنهم الاصلي(11).ورغم أنه لا يمكن الحديث آنداك عن انقلاب في نظرة الفلاحين الى واحتهم،فإن واحة قبلي كانت أكثر استجابة لهذه التحولات الجديدة،وهذا ما نلاحظه من خلال مقارنتها ببقية واحات نفزاوة.

جدول 2: عدد نخيل الدقلة بنفزاوة (1862)

الواحة	العدد
قبلي	73
الدبابشة	28
تلمين	18
المنشية	14
بوعبد الله	8
ام الصمعة	4
القليعة	2
المجموع	147

من خلال هذا الجدول نتبين أن واحة قبلي كانت تضم حوالي 50% من هذا الصنف الممتاز من النخيل بنفزاوة،وهذه النسبة كانت تنمو باطراد إذ بين 1852 و 1862 تطور عدد نخيل الدقلة من 53 الى 73 اضافة الى 8 نخلات أخرى لم تبلغ مرحلة الانتاج عند إجراء الاحصاء(12) وبالتالي فإن نسبة النمو بلغت 52% وهو ما يدل على اتجاه حقيقي نحو التجدد رغم أن البلدة مرت آنذاك بفترة صعبة انتزعت خلالها واحتها وعرضت للبيع.غير أن ما عرفته هذه الواحة من تحولات لا يمكن الالمام بها فعلا اذا لم نتعرف على المشهد الواحي ومدى ما يزخر به من تنوع وتعقيد.

المشهد الواحي

جاء في أحد التقارير التي كتبت خلال تحصن غومة المحمودي ببلدة قبلي سنة 1857 أن "النخل محيط بها ومتراكم في بعضه"(13)وهو ما يدل على أن الواحة لم تكن تخضع الى تنظيم معين أي أن غراسة

النخيل كانت عشوائية،و لم تكن المسافة بين النخلة والاخرى محـــــددة،ثم إن كثافـــة النخيـــل كـــانت مرتفعة،ذلك أن الوحدة الاساسية للثروة لم تكن أهمية المساحة وإنما ما بها من نخيل،وهذا مـــا تم اعتبـــاره خلال الاحصائيات التي أجريت سنتي 1852 و 1862 لفرض ضريبة القانون،على أن المســـاحة الجمليـــة لواحة قبلي لم تكن آنذاك تتجاوز بضع عشرات من الهكتارات،ومع ذلك فقد كانت من أكبر الواحات بنفزاوة إن لم تكن أكبرها فعلا.ومن الطبيعي أن تؤثر مساحة الواحة على المشهد الواحـــــي،إذ لتفـــادي الخصومات على الحدود بين القطع الفلاحية التي تتميز بصفة عامة بصغرها يقع اللجوء الى تسييجها.

من جهة أخرى تختلف تلك القطع من حيث المساحة والشكل والتربة والموقع،وطبقـــا لذلـــك تختلف التسميات التي كانت تطلق عليها من قبل اصحابها.وقد تمكنا من خلال الدفاتر الجبائية من وضـــع قائمة في تلك التسميات نوردها فيما يلي:

– **جنة ،جنان،جنين:** يبدو أن هذه القطع كانت تحتوي،اضافة الى النخيل،على الكثير من الاشجار المثمرة الأخرى كالكروم والتين والخوخ والمشمش والرمان...،وهذه الاشجار كانت تتخلل النخيل.مما يجعل هذه القطع كثيرة الخضرة،ومن هنا تسميتها بالجنة أو الجنان.أما عدد نخيلها فهو غير محدد،إذ قد يحتوي الجنان أو الجنة على بعض العشرات من النخيل،كما قد يحتوي على المئات بل أن أهم قطعة على الاطلاق بواحة قبلي وهي جنان الباب كانت تضم سنة 1862: 1020 نخلة وكانت على ملك شخص واحد.

– **رقعة،رقيعة:** يبدو أن هذه القطع الفلاحية لم تكن شاسعة،وبالتالي كان عدد نخيلها محدودا،وباســـتثناء قطعتين كانت باحداهما 59 نخلة وبالاخرى 73 فإن عدد النخيل بهذه القطع كان يتراوح سنة 1852 بين 4 و 34،وفي سنة 1862 بلغ معدل النخيل بهذه القطع حوالي30 نخلة.

– **سانية:** لهذه التسمية معنيان:عام وخاص،اذ تطلق على كل القطع الفلاحية إذا سميت مجتمعة،أما علـــى وجه التخصيص فهي تطلق على القطع ذات المساحة الهامة والتي تتميز بكثرة نخيلها،إذ عادة ما يتجـــاوز العشرات الى المئات،وفي سنة 1862 تجاوزت عدة سواني الخمسمائة نخلة ومن بينـــها ســـانية النوابـــل 586،سانية بسية522،سانية البيازي566...

– **مزرعة،مزرع،مزيرعة:** يبدو أن هذه القطع كانت تقع في النطاق الخارجي للواحة،وبالتالي فهي حديثة الاحياء،وقد نعتت بالمزرعة لكون أصحابها زرعوها في البداية حبوبا وبقيت الحبوب أهم انتاج بها،ذلك أن أشجار النخيل تبقى عدة سنوات قبل أن تصل مرحلة الانتاج،وبالتالي فإن هذه القطع،حتى وإن كـــانت هامة المساحة،فإن عدد نخيلها يكون محدودا.هذا وقد ارتفع عدد المزارع بين 1852 و 1862 من خمس الى سبع من بينها مزرعة الفلافلة التي ارتفع عدد نخيلها من 6 الى 18 وكذا مزرعة البيايزة التي ارتفـــع عـــدد نخيلها هي الاخرى من 12 الى 37 خلال نفس الفترة.

– **بستان:** على عكس المزارع فإن تسمية البساتين تطلق على القطع الفلاحية المحادية للبلدة،وهذا ما نتبينه من أسماء بعضها:بستان البلد،بستان الرحبة،بستان الدار ،بستان الحوش،بستان الزاوية...،وبالتالي فإن البساتين تشكل أقدم جزء من الواحة،ولا يعني ذلك بالضرورة أن عدد نخيلها محدودا إذ أحدها كان يعد سنة 135:1852 نخلة،وفي سنة 1862:نجد بساتين بأحدهما 127نخلة وبالآخر 210 نخلة.

– **دمار،دمير:** تطلق هذه التسمية على القطع ذات التربة الطينية،ومن هنا صعوبة فلحها.وقد تبين لنا أن هذه القطع غير هامة من حيث عدد نخيلها.أما اذا تجاوزت المائة نخلة فتسمى سانية فيقال مثلا سانية الدمار،وقد كانت هناك سنة 1862 قطعة بهذا الاسم بها 297 نخلة،وكان بسانية دمار الجمنين 208 نخلة.

– **سبيخة،سبخاية:** تدل هذه التسمية أيضا على نوعية التربة بهذه القطع،حيث تكون ملحية،وكان عدد النخيل بهذه القطع محدودا أيضا اذ لم تتجاوز أهم قطعة سنة 83:1862 نخلة.

– **سلوم:** تطلق هذه التسمية على القطع التي يتجاوز طولها عرضها بكثيروبالتالي فهي قليلة النخيل،إذ حسب احصائيات سنة 1862 يتراوح عدد النخيل بالقطع التي سميت بالسلوم بين 8 و 36 نخلة.

– **جهة:** هناك عدد من القطع اطلقت عليها هذه التسمية لاختصاصها في انتاج معين مثل جهة الفرملة(نوع من النخيل)،جهة الحلبة.

لكن ما يجب أن نلاحظه بخصوص محاولة التصنيف هذه أن الواقع المستمدة منه يبقى أكثر تعقيدا وثراء وتنوعا،ثم أن الوثائق التي اعتمدنا عليها تبقى رغم كل شيء على هامش ما هو شفوي،وبالتالي فإنها لا تحيط بكل التحولات التي يعرفها المشهد الواحي ومدى ادراك المجتمع المحلي ومعاينته لتلك التحولات.ذلك أن بعض التسميات التي وردت في محاولتنا التصنيفية غير منغلقة عن بعضها،بل قد تتداخل وتتبادل المواقع ويكفي هنا للتدليل على ذلك المقارنة بين اسماء بعض القطع الفلاحية بين سنتي 1852 و 1862.إذ قد أبدلت تسمية جنة أو جنان بتسمية سانية ومثال ذلك القطع التالية:النوابل،بسية،زغدان،درنوش...غير أن ما تجدر الاشارة اليه في هذا المجال هو أن هذه القطع كانت هامة من حيث عدد نخيلها،بينما حافظت القطع الأقل اهمية على التسمية التي أطلقت عليها سنة 1852.

من جهة أخرى،كانت كل قطعة تحمل اسما خاصا بها،وقد تشترك قطعتان أو أكثر في نفس الاسم مما يدل على أنها كانت في فترة ما قطعة واحدة،ثم تعرضت للتقسيم بفعل الوراثة أو التفويت بالبيع.وكذلك فإنه من المهم الاشارة الى أن أسماء القطع الفلاحية توفر مادة ثرية عن المجتمع الواحي ويكفي أن نورد فيما يلي البعض من تلك الاسماء:

- إذ هناك بعض القطع التي ترتبط أسماؤها بأسماء الاشخاص مثل:بستان عبد الله،جنان علي بن عون،جنان علي بن منصور،جنان الحاج،جنان عبد العظيم،سلوم عبد الله بن ميزان،بستان عمر...ومن المرجح أن هؤلاء الاشخاص قد ملكوا في فترة ما هذه القطع الفلاحية وبقيت تحمل اسماءهم حتى بعد ان انتقلت ملكيتها الى أشخاص آخرين.

- وهناك بعض القطع التي ترتبط بمجموعات بشرية قبلية أو غيرها:جنان الموازيف،رقعة الجمنين(أهل بلدة جمنة)،مزرعة الفلافلة،بستان العبايدة،جنان اولاد موسى،دمير الشهبان(عرش)...ويبدوأن مثل هذه الاسماء قد اطلقت على القطع التي يشترك في ملكيتها أكثر من شخص أو تلك التي كان ملاكوها من غير القبلاوية.

- وهناك بعض القطع التي اطلقت عليها أسماء بعض الغراسات مثل:جنة الزبيزر(العناب)،سلوم الزيتون،وخاصة بعض اسماء النخيل مثل:بستان فطيمي،رقعة القندة،جهة الفرملة،جهة الحمراء،دمير الحمورية...

وبالاضافة الى ذلك تحمل بعض القطع أسماء غير ذات معنى إما لأنها تعرضت للتحريف أو لأنها فقدت مدلولها مع الزمن كأن تكون ذات جذور بربرية مثلا.ومهما يكن فإن هذه الاسماء التي تطلق على السواني أو تلك التي تطلق على أنواع التمور تستحق فيما نعتقد دراسة على حدة يقع فيها اللجوء الى العديد من العلوم الاخرى.

إن المقارنة بين أسماء القطع الفلاحية فيما بين سنة 1852 و 1862 تمكننا من جهة أخرى من التعرف على حدود المجال الواحي اذ نجد العديد من القطع التي ذكرت سنة 1862 والتي لم تذكر قبل عشر سنوات مما يدل على أنها حديثة الاحياء،خاصة وأن اسماءها توحي بذلك اذ أن عشرة من هذه القطع كانت تحمل اسم "الجدايد" أو"الجديدة" أو "الجديدات" و لم تكن موجودة سنة 1852 وهو ما يدل على امتداد المجال الواحي خلال هذه الفترة رغم ما شابها من اضطراب.لكن هل أن امتداد المجال الواحي بإمكانه أن يفسر لوحده القفزة التي سجلها العدد الجملي للنخيل بين 1852 و 1862.

يبدو أن احصائيات 1862 كانت أكثر إحكاما وشمولا اذ أنها ضمت كل أنواع النخيل حتى غير المنتج منها مثل الذكار إضافة الى ما لم يثمر حتى فترة اجراء الاحصاء والتي كان عددها يبلغ 3136 نخلة أي حوالي8% من العدد الجملي للنخيل سنة 1862.وحتى لو طرحنا هذا العدد فإننا نسجل أن العدد الجملي للنخيل قد تضاعف بنسبة تقارب 100% خلال هذه الفترة،فكيف نفسر ذلك؟.

- إن جزءا من تلك النسبة يتصل بإحكام الاحصاء اذ يبدو أن احصائيات سنة 1852 كانت متساهلة،وهذا يهم كل القطع الفلاحية تقريبا،الا أنها بالنسبة للبعض كانت أكثر تساهلا ومن أمثلة ذلك بستان العبايدة الذي كان على ملك الشيخ حمادي بن بلقاسم،اذ ورد في احصائيات سنة 1862 أن به

55 نخلة،غير أن هذا العدد لم يكن يتجاوز قبل عشر سنوات ثلاث نخلات فقط،كذلك فإن حنان المرازيق الذي كان على ملك نفس الشخص سنة 1852 ورد أن به آنذاك 15 نخلة وفي سنة 1862 ورد أن بـــه 44نخلة.

– إن بعض أنواع النخيل كانت سنة 1852 معفاة من ضريبة القانون،اذ شمل الاحصاء أساســا أربعة أنواع هي:الحرة والكنتة والفطيمي والدقلة اضافة الى الشكان.ورغم اختلاف هذه الانواع من حيث الجودة،فقد كان من الممكن تسويق ثمورها.أما الثمور التي تستهلك محليا فيبدو أنها لم تدخل في الاحصاء آنذاك حتى أنه بعد أن تحولت ملكية الواحة الى ملاكين من خارج قبلي وقع الخلاف بينهم وبين الملاكين القدامى حول ادخال هذه الانواع من االثمور ضمن عملية التقويم مما يدل على أنها لم تكن آنذاك ضمـــن الاحصاء وهذه الانواع هي:الرطب والعماري والقندة والهيسة وأم السيد والمالطي والشذاخ(14)،ويبدو أن احصائيات 1862 قد شملت هذه الانواع لتصنف جميعا ضمن النخيل"المطلق" وهو ما ضخم العدد الجملي للنخيل.

الهياكل العقارية بالمجال الواحي

حتى وإن كانت المناطق الواحية هي مجال الملكية الفردية كما لاحظ ذلك عديد الباحثين،فـــإن الواقع يبدو كثير التعقيد والتنوع،وهذا ما يظهر لنا من خلال تفحص المجال الواحي لبلدة قبلي.اذ فضـــلا عن الملكية الفردية التي تشمل أغلب الواحة نجد نوعا من الملكية المشتركة بين عدد من الافراد الذين تربط بينهم علاقات دموية أو ربما ينحدرون من انتماءات مختلفة،كما صنفنا ضمن هذا النوع من الملكية تلـــك القطع التي يشترك فيها بعض الافراد مع بعض المؤسسات العامة أي أنها محبسة جزئيا.ونجد أيضا عددا من الملكيات المحبسة على المؤسسات العامة،أما الاحباس الخاصة فإننا لم نتمكن من تحديدها اعتمـــادا علـــى الدفاتر الجبائية.ونعتقد أنها صنفت ضمن الملكيات الخاصة لتشابه هذين النوعين من الملكيات في الاستغلال من قبل اشخاص معينين.وان الجدول التالي بإمكانه أن يبين حجم مختلف أنواع الملكيات من خلال تطور عدد النخيل بها فيما بين 1852 و 1862.

جدول 3:أنواع الملكيات بقبلي (1852-1862)

	1852	1862
الاحباس العامة	1083	2258
الملكيات المشتركة	5486	6172
الملكيات الخاصة	11921	30224
المجموع	18490	38654

أ- **الاحباس العامة**: وهي التي يعود ريعها للمؤسسات العامة من مساجد وجوامع وزوايا وغيرها ببلدة قبلي وخارجها.وقد بلغ عدد نخيلها سنة 1103:1852 أي 5,85% من مجموع نخيل الواحة.وبقيت هذه النسبة لم تتغير بعد عشر سنوات لكن عدديا ارتفعت الى 2258 نخلة.من ناحية اخرى نلاحظ أن 86.24% من ذلك النخيل أي 934 نخلة سنة 1852 هي من الشكان أي أن تمورها ذات نوعية رديئة مقابل 23 نخلة فقط من نوع الفطيمي الذي تعتبر تموره جيدة.أما الدقلة فلا نجد سنة 1862 غير نخلة واحدة كانت محبسة على جامع بالرتينة.

اما من حيث توزيعها على المؤسسات(15) فإننا نجد المسجد الجامع ببلدة قبلي في الصدارة سواء سنة 1852 أو سنة 1862.وتليه في المرتبة الثانية الزاوية البكرية بتونس ب 120 نخلة غير أنها تراجعت سنة 1862 الى المرتبة الثالثة رغم ارتفاع نخيلها الى 296 نخلة،وتحول جامع الشباك بقبلي من المرتبة الثالثة ب104 نخلة الى المرتبة الثانية ب332 نخلة.ومن المؤسسات التي توجد خارج البلدة:زاويتا الغوث والمحجوب بدوز وجامع بلدة الكعبي ...

ب- **الملكية المشتركة**: وهي التي تعود الى أكثر من شخص أو أكثر من طرف،وتدخل ضمنها الاصناف التالية:

*الملكيات التي نسبت الى شخص معين واضيفت الى اسمه عبارة"واخوته" أو "واخوه" أو "ومن معه" أو "وشركاؤه" أو كذلك تلك التي ذكربأنها لابناء أو ورثة فلان وبالتالي لم يقع تقسيمها بينهم حتى ذلك الحين.

*الملكيات التي نسبت الى عائلة أو عرش أو مجموعة قبلية أو قروية مثل:الفلافلة،التبابسة،المحارزة،المهاذبية،الجمنين...ويبدو أن بعضها على الاقل كان يستغل جماعيا.

*الملكيات التي لا تربط بين أصحابها علاقة دموية وربما يكون احدهم من قبلي وشريكه من خارجها أو تكون مشتركة بين شخص ما واحدى المؤسسات العامة.

وقد كان بهذه الملكيات سنة 5486:1852 نخلة أي 29,37% ورغم تطور عددها بعد عشر سنوات الى 6172 نخلة فإن نسبتها انخفضت الى 15,96% كما انخفضت القطع الخاضعة لملكية أكثر من شخص من 70 على مجموع 322 ملكية الى 61 على مجموع 392 ملكية وهو ما يدل على الصبغة الانتقالية لهذه الملكيات.وتبقى الملكية الفردية اذن أساسية بالمجال الواحي لقبلي.

ج- **الملكيات الفردية**: وهي التي يمكن لاصحابها التصرف فيها بالبيع والاهداء والتحبيس كما تنتقل الى ورثتهم.وحتى بعد ان انتزعت قوات المحلة سواني أهل قبلي وعرضتها للبيع في خريف سنة 1857 فقد وقع الاقرار لمالكيها الجدد بحرية التصرف في ملكياتهم(16).وقد كانت هذه الملكيات تعد سنة 11921:1852

نخلة أي 64,47% من جملة نخيل الواحة،وتطور ذلك العدد بعد عشر سنوات الى 30224 نخلة أي 78,19% فكيف تتوزع تلك الملكيات؟.

لقد قمنا بوضع جدول في أصحاب الملكيات الفردية فوجدنا أن عددهم مر من 61 سنة 1852 الى 75 سنة 1862(17)،وهو ما يفترض لاول وهلة اتجاه هذه الملكيات الى المزيد من التفتت لكن بالنظر الى معدل تلك الملكيات نلاحظ انه انتقل من 195 نخلة الى 402 نخلة ويمكننا من جهة أخرى أن نصنف اولئك الملاكين الى المجموعات التالية:

1 – أقل من خمسين نخلة: نجد 28 ملاكا سنة 1852 أي 45.9% من المجموع ويبلغ عدد ما يملكونه آنذاك 622 نخلة أي 5.2% فقط من الملكيات الفردية.ونلاحظ أن بين هولاء الملاكين امرأتين واربعة من خارج البلدة،وفي سنة 1862 نلاحظ أن عدد هولاء الملاكين قد انخفض الى 23 ملاكا وانخفض مجموع نخيلهم الى 380 نخلة فقط أيأن حوالي 30% من الملاكين لا يملكون سوى 1.25% من مجموع نخيل هذا الصنف من الملكيات.

2 – بين 50 و 200 نخلة:نجد 18 ملاكا لهم 1857 نخلة وانخفض عددهم أيضا الى 15 ب 2087 نخلة سنة 1862.وهكذا نلاحظ أن عناصر هاتين المجموعتين قد انخفض من 46 الى 38 أي من 73.7% الى 50.66% من الملاكين وبايديهم سنة 1862:2467 نخلة أي 8.16% من مجموع النخيل بالملكيات الفردية.

3 – بين 200 و 400 نخلة: كانت هذه المجموعة تضم أربع ملاكين سنة 1852 وارتفع عددهم الى 11 سنة 1862 أي 14.66% من مجموع الملاكين وكان بحوزتهم 11.27% من النخيل.ويبدو أن نمو هذه المجموعة التي يمكن اعتبارها متوسطة كان على حساب المجموعتين الاوليتين.

4 – بين 400 و 500 نخلة: ارتفع عدد عناصر هذه المجموعة هي الاخرى من ثلاثة ملاكين سنة 1852 بحوزتهم 1445 نخلة الى خمسة سنة 1862 يمتلكون 2264 نخلة.

وفي الجملة فإن المجموعتين الثالثة والرابعة كانتا تضمان 21.33% من جملة الملاكين الذين بحوزتهم 18.76% من النخيل.

5 – أكثر من خمسمائة نخلة: وهي المجموعة الثرية التي تتكون من ثمانية اشخاص سنة 1852 وتطور عددها ليبلغ 23 شخصا سنة 1862 وارتفع عدد ما تملكه من نخيل في نفس الفترة من 6810 أي 57.12% الى 22192 نخلة أي 73.42%.

وهكذا فإننا نلاحظ أن قاعدة الملاكين الكبار قد اتسعت على حساب صغار الملاكين الذين عجز البعض منهم فيما يبدو عن استرجاع ما قد انتزع منهم في خريف 1857،بينما استفاد كبار الملاكين من

التحولات الجديدة ووظفوها لصالحهم،وهذا ما يبرز من خلال الجدول التالي الذي يبين تطور عدد النخيل الذي يملكه عدد من كبار الملاكين بواحة قبلي:

جدول 4: كبار الملاكين بقبلي(1852-1862)(18)

	1852	1862
سوف أو صوف بن عمار	1288	1776
حمادي بن بلقاسم	565	2005
محمد بن بلقاسم بن حمادي	463	1861
بدر الدين بن محمد التباسي	1121	1664
دراويل بن احمد	735	671
عباس بن عبد الحفيظ	783	1437
عبيد بن الطبال بن احمد	613	777
علي بن حمودة	582	189
بلقاسم بن المنتصر		1045
احمد بن صوف		1534

من خلال هذا الجدول نتبين أن اثنين من الملاكين قد اتجهت ملكياتهما نحو الانخفاض وهو ما يدل على أن هذه المجموعة لم تكن في مأمن من الهزات.كذلك نلاحظ أن ثلاثة من بين السبعة الذين يتجاوز عدد نخيلهم الالف سنة 1862 لم تكن لهم مثل هذه المكانة سنة 1852.ويبدو أن احدهم وهو احمد بن صوف قد استفاد جزئيا من ثروة والده صوف بن عمار اذ من جملة 12 قطعة يملكها سنة 1862 نجد اربعا بها 527 نخلة كانت على ملك والده سنة 1852.غير أن أهم ما نلاحظه من خلال ذلك الجذول هو وجود ثلاث ثنائيات:الثروة والنفوذ، الثروة والانتماء المرابطي،الثروة والعلم.

ففي اطار الثنائية الاولى سنركز على ثلاثة من الملاكين الكبار نظرا للدور الهام الذي اضطلعوا به في تاطير المجتمع المحلي،اذ تعاقبوا على مشيخة قبلي وهم على التوالي:

* حمادي بن بلقاسم:كان خليفة لوطن شداد حتى سنة 1857 وهو الذي استقبل غومة المحمودي ووفر له الحماية،وقد جرت احصائيات سنة 1852 في عهده وقد برز آنذاك في المرتبة الثامنة ب 565 نخلة.لكن يبدو أن هذا الرقم لا يعكس كل ثروته اذ كان بالاضافة الى ذلك يشترك مع غيره في ملكية 12 قطعة فلاحية بها 838 نخلة،كما كان يمتلك العديد من النخيل في واحات أخرى بنفزاوة.وطبقا لاحصائيات سنة 1862 أصبح حمادي بلقاسم يتصدر قائمة الملاكين باكثر من الفي نخلة وذلك يعود فيما

نعتقد الى جملة من الاسباب لعل أهمها التشدد معه عند ضبط ملكيته نتيجة موقفه المضـــــاد للســلطة في خريف 1857 بينما كان موقعه الاداري سابقا يمكنه من التأثير على عملية الاحصاء،كذلك يـــدو أنـــه استفاد من الصعوبات التي وجدها بعض صغار الفلاحين عند الاذن لأهل قبلي باسترجاع واحتهم،وهكذا آلت اليه ملكية بعض القطع الفلاحية الجديدة مثل مزرعة الفلافلة ومزرعة البيايزة...

*دراويل بن احمد: تولى هو أيضا مشيخة قبلي وكان ذلك في خريف 1857،ورغـــم تعرضـــه للسجن بعيد الاحداث فإنه بقي ناطقا باسم المجتمع المحلي الى بداية الستينات.كان الشيخ دراويل بن احمد يملك سنة 735:1852 نخلة تتوزع على خمس قطع لم تبق له من بينها سنة 1862 الا قطعة واحـــدة بهـــا 671 نخلة بينما آلت بعض أملاكه الاخرى لولديه ابراهيم(132 نخلة) والصادق(555نخلة).

*صوف أوسوف بن عمار أو صوف الجين: وقد اســـندت اليـــه مشيخـــة قبلـــي في بدايـــة الستينات،كان يمتلك سنة 1288:1852 وكان آنذاك يتصدر قائمة الملاكين وارتفع ذلك العدد الى 1776 نخلة.

إن ما يجمع بين هولاء الاشخاص الثلاثة هو انتماؤهم الى نفس المجموعة القبلية،ونعني بهـــا اولاد بلوم الذين ينحدرون من المحاميد الطرابلسيين،وقد كانت المجموعة التي ينحدر منها حوالي ربـــع ســـكان البلدة تملك أغلب المجال الواحي اذ ينتمي اليها خمسة من سبعة ملاكين كبار سنة 1852،وفي سنة 1862 كان ينتمي اليها خمسة من ستة ملاكين يملكون أكثر من الف نخلة.من جهة اخرى كان لهذه المجموعة في اواسط القرن التاسع عشر مجلسها المسمى بميعاد اولاد بلوم(19)والذي يبدو أنه كان يشكل النواة الصلبة في تأطير المجتمع المحلي اذ أن شيخ البلدة كان يسمى من بين اعضائه.وبالتالي فإن الثروة والنفوذ والجـــاه كانت متلازمة ومترابطة.

كذلك فإن الثروة والانتماء المرابطي كانا متوازيين،اذ نجد من بين كبار الملاكين بدر الدين بن محمد الذي كان من بين كبار الملاكين وكان معفى من دفع المجبى اذ لم يرد اسمه ضمن قائمة المكلفين لسنة 1861 وهو ما يدل على ارتباطه بزاوية جده سيدي علي بدر الدين.كما نجد في مثل وضعيته تقريبا عبـــد الله بن احمد زريبة الذي كان يملك سنة 852:1862 نخلة،ورغم أنه لم يكن معفى من المجبى فإنـــه كـــان يحمل لقب"شاوش" المرتبط بالتظاهرات الدينية المسماة بالحضرة.

ولا بد في هذا الاطار من أن نلاحظ أن كلا هذين الشخصين ينتميان الى عرش التبابسة الذين يعتبرون انفسهم احفاد الولي علي بدر الدين،غير أن ارتباط الثروة بالانتماء المرابطي لا يمكن سحبه على كافة عناصر هذا العرش.ذلك أننا لا نجد في قائمة الملاكين لسنة 1862 سوى اثنين آخرين من التبابسة لا يمكن أن يصنفا ضمن الاثرياء،بل إن احدهما وهو احمد بن بدر الدين كان يملك عشر نخـــلات فقـــط في

حين كان الآخر وهو احمد بن سالم التبابسي أكثر أهمية اذ يبلغ عدد ما يملك من نخيل 403.وفي مقابل ذلك تضم قائمة المكلفين ثلاثة عناصر اخرى من نفس العرش غير أنهم لا يظهروا في قائمة الملاكين.

أما ارتباط الثروة بالعلم،فهذا ما نلاحظه من خلال الفقيه عبيد بن الطبال بن احمد الذي كان يملك سنة 613:1852 نخلة محتلا بذلك المرتبة السادسة ضمن قائمة الملاكين بالبلدة.ويبدو أن وظيفته كفقيه في مجتمع يجل العلم والعلماء هي التي مكنته من احتلال تلك المرتبة،وذلك رغم أنه ينتمي الى مجموعة السود أو الشواشين الذين يحتلون اسفل السلم الاجتماعي وهو ما يقودنا الى محاولة الكشف عن المجموعات الاقل حضورا في الواحة.

تتمثل هذه المجموعات في السود والنساء والاجانب،أي أن ضعف الملكية يرتبط باللون والجنس والغريب.فبالنسبة للمجموعة الاولى كانت قبلي تضم عددا هاما من السود،اذ من خلال قائمة المكلفين التي تضم 104 اسما استطعنا ان نحدد انتماء42 اسما الى هذه المجموعة.أي 40.38% مقابل 25 من اولاد بلوم و4 من التبابسة و لم نستطع تحديد انتماء 33 آخرين.إن هذه الارقام رغم نسبيتها من شأنها أن تعطينا فكرة عن الوزن الديموغرافي للسود في البلدة آنذاك.أما عن وزنهم الاقتصادي فإن القائمة الكاملة للملاكين الذين تعرفنا على اسمائهم سنة 1852 تضم 68 اسما من بينهم ثمانية فقط من السود أي 11.76% من المجموع ومع ذلك فإن مجموع ما يملكونه من نخيل بالاضافة الى نخيل الفلافلة والمحارزة لم يكن يتجاوز 6.63% آنذاك،وهي نسبة أقل بكثير من الحجم الديموغرافي لهذه المجموعة.وفي سنة 1862 ارتفع عدد الملاكين من السود الى 18 شخصا بقطع النظر عن عدد آخر لم يذكر بالاسم من جملة 97 ملاكا بالواحة أي أن نسبتهم ارتفعت الى 1855%،كما زاد عدد أملاكهم من النخيل الى 2240،غير أن نسبة ما يملكونه انخفضت الى 5.79% مما يؤكد ضعف حضورهم في الواحة كملاكين،فكان حضورهم في الغالب كخماسة مرتبطين غالبا بسواني سادتهم القدامى.وبالاضافة الى السود فإن الحضور النسائي في الواحة كان ضعيفا أيضا.ذلك أن ما يملكنه وصلهن فيما يبدو عن طريق الارث،ومن جملة أربع نساء وردت اسماؤهن في قائمة الملاكين سنة 1852 كانت أهمهن تملك 76 نخلة،وفي سنة 1862 انخفض عددهن الى واحدة فقط لا تملك غير أربع نخلات.من جهة اخرى كان الاجانب عن القرية يملكون هم ايضا عددا محدودا من النخيل غير أن ما تجدر الاشارة اليه هو أن في تعدد الانتماءات القبلية لاولئك الملاكين(المهاذبية، عوين،الشهبان،بني يزيد...)والقروية (جمنة،تلمين،بازمة) يدل على انفتاح المجال الواحي للبلدة حتى على المجموعات التي كانت تنتمي الى صف يوسف المنافس،غير أن نسبة ذلك الحضور لم تكن هامة اذ لم تتجاوز سنة 1862:4.23% أي 1637 نخلة مقابل 4% قبل عشر سنوات بالاضافة الى عدد آخر محدود من النخيل كان مشتركا بين عناصر من البلدة واخرى من خارجها أو محبسا على العديد من الزوايا

والجوامع التي توجد ببعض قرى نفزاوة(المنشية،الرابطة،دوز،جمنة،الكعبي)وخارجها(مدينة تونس).وفي مقابل ذلك ما هي اهم المؤسسات التي تحتضنها بلدة قبلي،وكيف كان يبدو مشهدها من خلال الواحة؟.

مشهد البلدة من خلال الواحة.

كانت بلدة قبلي في منتصف القرن التاسع عشر تتوسط مجالها الواحي،اذ تحيط بها الواحة من جميع الجهات.ونظرا لكثافة النخيل فإن هذا الموضع ساهم في الحد من قساوة العوامل الطبيعية،وخاصة في الحد من فعالية الرياح الرملية.غير أنه من جهة اخرى كان يمنع البلدة من التوسع افقيا.فلم تشهد منذ تغييرا كبيرا.فكيف كانت تبدو؟.كانت قبلي حتى سنة 1857 مسورة،ويحيط بالسور خندق ولكلا العنصرين دور دفاعي،وكان للسور خمسة ابواب هي باب البودي شرقلوباب الزاوية شمالا،وباب الشباك في الشمال الغربي،وباب الرتينة غربا،وباب الرحبة جنوبا.وكان كل واحد من هذه الابواب يفضي الى مسلك يتخلل المجال الواحي.

أما مورفولوجيا،فقد كانت قبلي تشبه المدن التونسية المعاصرة لها،اذ كانت طرقاتها ضيقة وملتوية،وتتوسطها رحبة تقوم بدور السوق،ويوجد على مقربة منها المسجد الجامع،أما الاحياء السكنية فمن المهم أن نلاحظ أن من بينها حيا كان يسمى "جهة العتايقة"ولاشك أن هذه التسمية ذات علاقة بعتق العبيد،وبالتالي فإن هذا الحي يعود الى اربعينات القرن التاسع عشر عندما نزل به من شملهم قانون احمد باي لالغاء الرق.وتتخلل النسيج الحضري للبلدة العديد من المؤسسات الدينية التي يمكننا التعرف على اهميتها من خلال ما حبس عليها من نخيل،وهي:

ا-**المسجد الجامع**:وهو يقوم بدور مركزي في الحياة الدينية للبلدة ولذلك فهو يحتل الصدارة من حيث عدد النخيل المحبس عليه:273 نخلة سنة 1852 و 515 سنة 1862 أي على التوالي25.20% ثم 22.80% من جملة الاحباس العامة.هذا فضلا عن عديد الاحباس الاخرى التي كان يشترك فيها هذا الجامع مع اطراف اخرى وكذا عدد من النخيل المحبس على تنشيط الجامع خلال شهر رمضان أوعلى واعظ يوم الجمعة أو على الاحتفالات بالمولد النبوي...كما كانت هناك عشرون نخلة محبسة على صومعته.

ب-**المساجد الاخرى**:يبلغ عددها اربعة،وكانت جميعها قريبة من ابواب البلدة وهو ما يجعلها قريبة من الفلاحين العاملين في البساتين المحاذية للبلدة.وهذه المساجد هي:جامع الشباك بالحي الغربي وهو يحتل المرتبة الثانية من حيث عدد النخيل المحبس عليه:322 نخلة سنة 1862 مما يجعله منافسا للمسجد الجامع،ولا ندري ان كان لهذا المسجد صومعة أم لا،ذلك أن عددا من النخيل قد حبس لهذا الغرض.ثم يأتي بعده في الاهمية مسجد بالرتينة،ويوجد بالحي الغربي أيضا وقد كان عدد النخيل المحبس عليه سنة 1852:65 وارتفع ذلك الى 219 سنة 1862.وبالحي الشرقي نجد مسجد العتايقة:73 نخلة سنة 1862،ويبدو ان

تواضع هذا الرقم يعود الى حداثة هذا المسجد الذي يوجد في حي يعود الى عقدين فقط.أما المسجد الاخير فهو يدعى مسجد الزاوية أو مسجد التبابسة،وكان هذا المسجد مرتبطا بزاوية سيدي علي بدر الدين.

ج-الزوايا: واهمها زاوية سيدي عبد القادر المحاذية لباب البودي،وكأنها بهذا الموقع تقوم بدور دفاعي عن البلدة،وقد كانت لهذه الزاوية سنة 1862 خمسون نخلة.أما زاوية سيدي علي بدر الدين المحاذية هي الاخرى لباب الزاوية فقد بلغ عدد النخيل المحبس عليها سنة 1862:84 نخلة.كما كان بالبلدة أضرحة لاولياء محليين حبس عليهم هم الآخرون عدد من النخيل من اهمهم:سيدي الساحلي 41 نخلة سنة 1862،سيدي عبد المومن 42.

كما كان للبلدة كتاب حبست عليه حتى سنة 1852 ثلاث نخلات وبعد عشر سنوات أصبح يشترك مع شخص آخر في 27 نخلة.

وفي الجملة يبدو أن البلدة بلغت أقصى درجات الازدهار في منتصف القرن التاسع عشر حتى تصدرت قرى المنطقة ديموغرافيا واقتصاديا وحتى دفاعيا وهو ما جعلها تكبد القوات الحكومية هزيمة شنعاء في منتصف سبتمبر 1857،غير أن التعزيزات العسكرية ما فتئت أن وصلت الى البلدة في منتصف نونبر 1857 بهدف تدميرها واخلائها من أهلها وبالفعل قامت بقصفها وهدم سورها ومساكنها وطال التخريب حتى المساجد.وبعد ان بيعت واحتها يبدو أن اهلها لم يعودوا اليها سريعا وانما أسسوا احياء جديدة شمال الواحة أساسا حيث تقل الكثبان الرملية.ومن بين هذه الاحياء:الجدايد حيث أن الاسم يدل على حداثته ثم نزلة العبيد وهزوة...وكان كل حي يختص بعرش معين،لكن يبدو أن هذه الوضعية لم تدم طويلا اذ مع العفو على سكان البلدة وقع الاذن لهم بالعودة الى منازلهم واعادة تعمير بلدتهم من جديد.

الخاتمة

وان لم يكن من الممكن لقبلي حتى اواسط القرن التاسع عشر أو ربما الى ما بعد ذلك بكثير أن تقارن بالمدن والمستقرات الواحية الاخرى بالجنوب التونسي،فإن لمجالها الواحي من الثراء والتنوع ما يجعلها تتبوأ مكانة هامة ضمن تلك المدن فضلا عن وزنها داخل منطقتها.وقد عرفت هذه البلدة بين سنتي 1852 و 1862 تحولات عميقة جعلتها تؤكد مكانتها في منطقة نفزاوة بل إن القصف المكثف الذي تعرضت له في خريف 1857 بهدف تخريبها تماما جعلها تتحسس موضعا جديدا لها ويجرب أهلها الخروج من الموضع القديم داخل الواحة.وإن لم تنجح هذه التجربة آنذاك فلأنها لم تكن بدفع داخلي الا أنها على أية حال وضعت الاسس الاولى للتفكير في ابدال موضع البلدة باتجاه يجعلها تحسن اداءها واشرافها على المجال وهذا ما تم بالفعل في نهاية القرن التاسع عشر.

الــهــوامــش

(1) انظر مقالنا : " ازدواجية الخطاب والممارسة في تونس غداة الاعلان عن عهد الامان على ضوء توجيه المحلقاتي قبلــي سنة 1857"، في، المجلة التاريخية المغاربية، ع، 89-90ماي 1998، ص 115-132.

(2) كانت نفزاوة في القرن التاسع عشر مقسمة إداريا بين وطني يوسف وشداد اللذين يقابلان الصفين الحسيني والباشي ، و لم تكن حدود بين تينك الوحدتين الاداريتين و انما كان انتماء القرى اليهما اعتباطيا ، فكـــان ذلــك التقســيم يغــذي استمرارية الصراع بينهما جميعا بما يضمن ولاءها للسلطة القائمة .

(3) الارشيف الوطني التونسي (أ. و. ت) ، السلسلة التاريخية ، الدفتر رقم 789 بتاريخ 9 ربيــع الأول 1278هـــ/14 سبتمبر 1861، ص1.

(4) أ.و.ت، السلسلة التاريخية ، الصندوق (ص) 184، ملف (م) 1022، وثيقة (وث) 39 وهي رسالة مجهولة المصــدر بتاريخ 11 ربيع الثاني 1274هـ/ 29 نونبر 1857

(5) كانت قبلي حوالي سنة 900 1تعد 675 نسمة ، انظر : عميرة علية الصغير ، " ملامح من نفزاوة في السنوات الأولى من الاحتلال الفرنسي من خلال نوتيسات الإستعلامات العسكرية ، في ، أمل ، الدارالبيضـــاء (المغــرب) ع10- 11، 1997، ص 298.

6) لم يخضع المرازيق لهذه الضريبة الا سنة 1907،انظر: Augias(L) :Deux années au Nafzaoua,in,Revue Tunisienne,N.85,janv.1911,p.51.

7) للمقارنة بين مختلف واحات المنطقة انظر:الشيباني بن بلغيث:"النخيل في نفزاوة ودوره الاقتصادي والاجتماعي خلال النصف الثاني من القرن التاسع عشر"،في المجلة التاريخية المغاربية.ع71-72 ماي1993،ص.580-595 وكذلك:جمال بـــن طاهر،الملكية بنفزاوة من خلال دفاتر القانون(1852-1862) شهادة الكفاءة في البحث،كلية الآداب والعلـــوم الانســـانية تونس،1982(مرقونة).

8) بالنسبة لكل الارقام والنسب التي وردت في هذا البحث فإننا قد وضعناها اعتمادا على الدفترين التـــاليين:رقـــم:1681 بتاريخ 26 محرم1269هـ/9نونبر 1859،ورقم:1718 بتاريخ25شوال1278هـ/24ابريل1862.

9) ورد خطأ في الدفترين المشار اليهما أن قبلي كانت تعد على التوالي18480نخلة و 39595نخلة والاصح ما اثبتناه في هذا الجدول.

9 مكرر) تورد الكتابات التي ظهرت في العهد الاستعماري أو التي أخذت عنها فيما بعد أن نفزاوة كانت تعد ســـنة 1889:160الف نخلة،انظر مثلا:Ch.Pellat,art Nafzaoua,in,E.I.N.LLe,ed,T.VII,p.897 والحقيقة أن ذلـــك الرقم لم يتجاوز بكثير عدد نخيل المنطقة سنة1852وهو لا يعدو أن يكون نصف العدد الذي ورد في احصائيات سنة 1862.

10) أ.و.ت.السلسلة التاريخية،ص20 م228،وث82بتاريخ رجب1277هـ/13 يناير-11فبراير1861.

11) يقصد بذلك عرش التبابسة الذي ينتمي اليه بدر الدين بن محمد الذي كان يملك 35نخلة دقلة مـــن جملـــة 53ســـنة 1852 ،وفي سنة 1862بلغ مجموع ما يعود اليهم43نخلة من جملة73.

12) مقارنة بواحات الجريد لا تعني هذه الارقام شيئا كثيرا،ويكفي أن نذكر أن واحة تـــوزر كـــانت تعد12542نخلـــة دقلة بين مثمرة وغير مثمرة،انظر:أ.و.ت.السلسلة التاريخية،ص20،م228،وث92وهي رسالة موجهة من الامير محمد بـــن صالح بن تركية الى مصطفى خزندار بتاريخ24شوال1277هـ/5ماي1861.

13) نفـــس السلســـلة،ص184 ،م1022 ،وث12 وهـــي رســـالة مـــــن محمـــــد الى مصطفـــى خزنـــدار بتاريخ6صفر1274هـ/25سبتمبر1857.

14) نفس السلسلة،ص 20،م228،وث30،رسالة من أهل قبلي على رأسهم دراويل بن احمـــد الى مصطفـــى خزنـــدار بتاريخ7ربيع الثاني1277هـ/4اكتوبر1859.

15) حول الاحباس العامة انظر:الشيباني بن بلغيث:أهمية الاوقاف العامة من النخيل في الحياة الدينية والاجتماعيـــة لواحات نفزاوة خلال القرن التاسع عشر،في المجلة التاريخية المغاربية، ع 75-76،ماي1994،ص.287-299،والملاحظ هنـــا أن الارقام في هذا البحث تهم سنة 1852 فقط.

16) أ.و.ت.السلسلة التاريخية،ص 184،م1022،وث42.

17) يبلغ العدد الجملي للملاكين الذين تعرفنا على اسمائهم سواء بصفتـــهم اصحـــاب ملكيـــات فرديـــة أو ملكيـــات مشتركة:68سنة1852و97سنة1862.

18) اوردنا في هذا الجدول سبعة من بين ثمانية ملاكين كبار لسنة 1852 فلم نهمل الا شخصا واحدا يبدو أنه تـــوفي خلال هذه الفترة الا وهو احمد بن دراويل الذي كان يملك آنذاك1123نخلة،كمـــا اوردنـــا الملاكـــين الكبـــار السبعة لسنة1862.

19) وجدنا اشارة الى ميعاد اولاد بلوم في جملة من الوثائق من بينها مراسلة بامضاء حمادي بن ابي القاسم(كذا)خليفة وطـــن شـــداد ومشـــايخ البـــلاد وميعـــاد اولاد بلـــوم،وهـــي بتـــاريخ ســـنة 1272هـــــ/13ســــبتمبر1855-31أ.و.ت1856.انظرأ.و.ت.ص 184،م 1020،وث52.وكذلك مراسلة ثانية بامضاء دراويل بن احمد وكافة ميعاد اولاد بلوم واهل قبلي،وهي بتاريخ7ربيع الثاني1276هـ/4اكتوبر1859،انظر الهامش 13اعلاه.

قراءة في كتاب عبد الرحمن المودن:
البوادي المغربية قبل الاستعمار: قبائل ايناون والمخزن بين القرن السادس عشر والتاسع عشر*

ذ.عمرو إديل**

يشكل هذا الكتاب في الأصل أطروحة لنيل دبلوم الدراسات العليا في التاريخ،تقدم بها الأستاذ المودن في كلية الآداب والعلوم الانسانية بالرباط أمام لجنة مكونة من الأساتذة:ابراهيم بوطالب رئيسا،وجرمان عياش مقررا،وأحمد التوفيق والعربي مزين عضوين.

والكتاب يقع في 455 صفحة من الحجم المتوسط،ينقسم إلى ثلاثة أبواب وثمانية فصول،مع تقديم وخاتمة،وفهرست للاعلام وقائمة تصنيفية للمراجع والمصادر.وقبل مقاربة بعض الجوانب المرتبطة بتخصصنا،سنعمل في البداية على تقديم بعض الملاحظات التي نعتقد أنها سوف تساعد على تقريب القارئ من الاطار العام لهذا الكتاب،وأخذ فكرة موجزة عن مضمونه وأهميته.

ملاحظات أولية:

1- لابد ان نشير في البداية إلى أن العمل الذي نحن بصدد مناقشته اليوم يرجع تاريخ انجازه إلى أزيد من عقد من الزمن(1984)،إذ رغم أن لجنة المناقشة قد أوصت بنشره،فإنه لم يصدر ضمن منشورات كلية الآداب -الرباط- سوى سنة 1995.وإذا كان هذا التأخير في إمكانية اطلاع القراء على هذا العمل العلمي الهام يعتبر تجسيدا بالغا لاحد أزمات البحث العلمي ببلادنا،فإنه لا يعني أبدا بأن هذا العمل والاشكالات التي يناقشها قد أصبح متجاوزا.

2-إن شمولية الاشكالية التي يطرحها عمل ذ.المودن،والتشعب الكبير الذي فرضه تفكيكها،قد جعلاه عمليا يخوض في أمور عدة،ولكنها مترابطة ومتكاملة.فهو ينتقل من الايكولوجيا إلى علاقات المدينة بالبادية،مرورا بهيكل المخزن وأنواع الجباية والحركة وصولا إلى التجارة ثم الانتفاضة المحلية.ومن هنا تظهر صعوبة تلخيص عمل من هذا النوع.كما أن أي قراءة له يجب أن تكون متعددة المستويات،وأن تتقاطع مع الدراسة عوض اختزالها.

---

* قدم هذا العرض في إطار المائدة المستديرة التي نظمها فرع فاس للجمعية المغربية للبحث التاريخي يوم 27 ابريل 1997 حول كتاب الأستاذ المودن،بمشاركة عدة باحثين من تخصصات مختلفة (تاريخ- جغرافية-فلسفة وأنطروبولوجيا) ** استاذ باحث بجامعة - المولى اسماعيل - مكناس.

3-حول الوثيقة المخزنية:حدود وإمكانات استعمالها: لعل من حسنات البحث التاريخي الجديد في المغرب،تبديد أسطورة غياب الوثيقة المكتوبة أو قلتها مركزيا ومحليا.وإذا كانت عدة كتابات وأعمال قد صفت الحساب مع هذه الأطروحة الاستعمارية،فإن ميزة كتاب الاستاذ المودن هو انتقاله إلى مستوى جديد من التعامل مع الوثائق المخزنية.فهو كباحث متمرس ومطلع عليها،يحدد أولا رؤيته منها ويستنطقها قبل الاستشهاد بها.

كما أنه لجأ إلى نوع جديد من الوثائق المخزنية،أي تلك المتعلقة بالمسائل الكمية:قوائم حسابية،كنانيش الأمناء...وقام باستغلال معطياتها،ليظهر أولا أهمية"الرقمي"في الكتابة المغربية التقليدية،وليقوم ثانيا من خلالها بحسابات واستنتاجات كمية حول أمور:الانتاج الفلاحي،الجباية،التجارة،استهلاك الحركة...

4-بصدد المنهج المتبع في العمل:يعمد الكثير من الباحثين إلى تسويد صفحات عدة حول المنهج والطريقة المتبعة في بناء النص،بل ويتوسعون كثيرا في مناقشة النظريات والدفاع عن اختيارهم المنهجي.كما أنهم غالبا ما يعودون في خاتمة أبحاثهم إلى هذه المسألة إمعانا في التأكيد على صلاحية واجرائية اختياراتهم.غير أن الأستاذ المودن يغرد خارج السرب.ففي عمل يتكون من أزيد من 450 صفحة،نجده لا يكتب حول المنهج سوى صفحة واحدة،ونفس الشيئ بالنسبة للخاتمة التي عنونها بتساؤلات في الختام.إلا أن هاتين الصفحتين جد غنيتين وتعبران عن موقف منهجي عميق جدا. ففيما يخص المنهج،لا يدخل الاستاذ في النقاش النظري،ولا يعطينا كعادة الكثيرين،شبكة لقراءة العمل،بل يلخص موقفه ببساطة الخبير قائلا:"ولعل ما يكون قد مورس من منهج أثناء بناء النص أدل من أية نية معلنة"(ص22). كما أنه يقدم فرضياته في جمل مختصرة ودقيقة،بتواضع العلماء في كل مرة:"حاولنا"،عوض التأكيدات القطعية السائدة لدى البعض. أما الاستنتاجات والخلاصات وكما عبر عنها هو نفسه،فهي"تساؤلات"حول البحث،ومدى اسهامه في الكشف عن جانب مجهول من تاريخ البادية المغربية.يقول:"وهل أفلح من خلال كل ذلك في الاطلال على السفح المخفي من تاريخ المجتمع المغربي عامة والقروي خاصة؟"(ص416). كما يطبق نفس الطريقة على مدى الاستفادة من المادة العلمية المستعملة ودرجة الانفتاح على حقول معرفية أخرى.إن هذه "التساؤلات الختامية"تفتح أبوابا جديدة وآفاقا أخرى للبحث التاريخي.إن طرح العمل الذاتي موضع التساؤل هو في اعتقادنا أعلى درجات الاقناع المنهجي وأكبر دليل على التواضع العلمي المميز للمؤلف.

5-وأخيرا،فإن من أهم ما يميز عمل الأستاذ المودن كذلك،هو ارتكازه على الاستعمال المنهجي الناجح لأدوات معرفية مساعدة لفهم الموضوع.فإلى جانب الوثائق المصورة(رسائل،ظهائر...)نجد عدة خرائط وأشكال بيانية.غير أن ما يلفت الانتباه أكثر هو مجموعة الجداول الكمية التي قام الأستاذ إما بأخذها من الوثائق المخزنية،أو حاول بنائها انطلاقا من عدة مصادر،بل وصل أحيانا إلى القيام بحسابات

إحتمالية لعدة أمور،بهدف اعطاء بعد كمي لدراسته.وتعد هذه المحاولة رائدة لتجاوز التاريخ الوصفي،وبناء مقاربة جديدة لمعرفة الاوضاع الاجتماعية والاقتصادية(أمثلة عديدة حول القوافل،والضرائب،وتهريب الماشية نحو الجزائر...)إن مثل هذه الممارسة تفتح أبوابا جديدة.لزيادة التعريف بجوانب منسية أو مجهولة في تاريخ البوادي المغربية.

جدلية الترابط بين الجغرافية والتاريخ في حوض ايناون.

لعله من نافلة القول التذكير بأهمية الاطار الجغرافي في كل دراسة تاريخية.غير أن ما يميز تعامل الاستاذ المودن مع هذا الموضوع،هو نجاحه في تجاوز النظرة الوصفية الجامدة لمعطيات الوسط الطبيعي،والتركيزعلى العوامل المؤثرة في مجرى أحداث التاريخ.صحيح أنه يعطينا صورة موسعة وشاملة عن تباينات السطح،ومفارقات المناخ وتعدد المجاري المائية،لكنه يوكد بالأساس على تفاعل وتأثير هذه العناصر على تطورات الأحداث،وأشكال التنظيمات الاجتماعية.وهكذا فإن سيادة التربة الطينية وكثرة المجاري المائية في المناطق المنخفضة طالما عرقلت التحركات البشرية(التجارية والعسكرية على السواء)،مما جعل المسالك تتفادى المجالات المحاذية للوادي.كما ان الطبيعة الجبلية للجهات الجنوبية الشرقية من الحوض طالما ساعدت السكان على الاحتماء من الضغوطات المخزنية(الجباية والحركة). وهكذا تظهر منطقة ايناون كحوض نهري،فيه عالية(جبال الأطلس المتوسط في الجنوب ومرتفعات الريف في الشمال) وسافلة(تلال الحياينة وهضاب تاهلة وبني سادن) وأخيرا مجرى واد ايناون.إن هذا التنوع الطبوغرافي يرافقه تباين بشري،ويظهر ذلك في تعدد القبائل المستوطنة لحوض ايناون(التسول،البرانس،الحياينة،آيت أوراين،غياثة وبني سادن).

وإذا كانت ظروف الوسط الطبيعي تفرض عدة محددات على النشاط الانساني،مثل العراقيل المطروحة أمام التنقل (منعرجات الأنهار،ظروف المناخ والتربة...)أو مناعة المناطق المرتفعة مما يجعلها في منأى عن ملاحقة اللاجئين إليها...فإن هذا الحوض رغم ذلك ليس مجالا منغلقا،بل هو مفتوح بشكل واسع غربا،وضيق نسبيا في الشرق(مضيق تازة)،ولذلك فهو يتأثر بموثرات طبيعية(تباين التيارات الهوائية الشرقية والغربية وتأثيرها على الانتاج الفلاحي) وبشرية(مجال لمرور وتحرك السكان على شكل هجرات جماعية،أو جيوش،أو قوافل حجية وتجارية).إن وظيفة الممر الذي لعبه هذا المجال في تاريخ المغرب كان له دور أساسي في تشكيله بشريا واقتصاديا.وهكذا نجد أن السكان يترعون إلى الاستقرار في المناطق المرتفعة تفاديا لآثار المرور المتعددة الأشكال والأحجام،كما أن استغلال المؤهلات الطبيعية في الدفاع هو الذي جعل السكن يتحصن في أعلى السفوح المطلة على الوادي،وأخيرا فإن ممارسة الرعي كنشاط سائد لدى عدة قبائل ما هو إلا محاولة للاستفادة من التباين التضاريسي والمناخي الذي يعرفه هذا المجال.

ومن جهة أخرى،فقد كان لاستعارة الأستاذ المودن لقاموس الجيولوجيا دور كبير في تفسير أصول ونوع التشكل السكاني لحوض ايناون إذ تظهر المجموعات البشرية على شكل طبقات جيولوجية متتابعة.فهناك كتلة قديمة تكونها قبائل غياثة والتسول ومكناسة،بينما تتشكل الطبقات الحديثة من قبائل حديثة الاستقرار مثل الحياينة وبني سادن وأخيرا آيت وراين.وبالرغم من تنوع الأصول وتعدد البنيات واختلاف علاقات هذه القبائل مع المخزن فإنها تتلاقى في مجموعة من القواسم المشتركة على مستوى الحياة اليومية ونوعية الأنشطة الانتاجية الممارسة،وهي أمورها ارتباط واضح بتأثير الوسط الجغرافي الذي تعيش فيه. وأخيرا،فإن الأستاذ المودن لا يدرس هذا المجال بشكل منعزل عن باقي الوطن،بل انه يظهر كيف أن حوض ايناون من خلال موقعه بالنسبة لخريطة المغرب كمجال داخلي،غير أنه يتخذ أهمية متباينة حسب الظروف التاريخية.فهو أحيانا طرف من أطراف أو هوامش الدولة،يشكل منطقة تماس أو حدود مع الشرق(الأتراك ثم فرنسا لاحقا)وبالتالي فهو منطقة حساسة وتطرح مشاكل للسلطة المركزية(الدفاع عن الثغور،تجارة التهريب...)ولكنه أحيانا أخرى يصبح في قلب الأحداث،خاصة وأن تازة ومنطقتها قد شكلت في عدة مرات منطلقا للمطالبين بالحكم أو للثائرين عليه.كما يبين المؤلف أن حوض ايناون غالبا ما تأثر بأحداث بعيدة،خاصة خلال النصف الثاني من القرن التاسع عشر مثل :ثورة عبد القادر الجزائري،حرب تطوان،تجارة الأسلحةالمهربة...

إن هذا الفهم والتحليل المزدوج لأهمية المجال المدروس في بنيته الداخلية ومن خلال علاقاته مع الخارج هو الذي يعطي لعمل المودن بعده المنهجي الموفق.

قبل انهاء هذه الفقرة،نريد أن نطرح بعض التساؤلات التي أوحت بها لنا قراءة الباب الأول من كتاب الأستاذ المودن والمعنون ب "البيئة والانسان في ايناون".

-كيف يمكن تفسير غياب تجمعات حضرية على طول الممر بين فاس وتازة،رغم أهمية وتنوع أشكال التنقل فيه؟هل يرتبط غياب المحطات أو "النزالات"بالظروف الأمنية فقط؟

-انطلاقا من أهمية العنصر الديني في تفسير أحداث القرن التاسع عشر وما قبله،ما هو الدور الذي لعبه الانتماء الحقيقي أو الوهمي للسلالة الادريسية؟ولماذا شكلت هذه المرجعية أساس الحركات المتمردة(الهبري،بوحمارة وما قبلهما..)وكذلك إطارا لتوسع قبائل آيت وراين نحو الغرب مثلا؟.

-أهمية الجبل -طبيعيا وبشريا-ومدى تأثيره على الأحداث في ايناون خاصة وأنه شكل تاريخيا ملجأ للاحتماء من يد المخزن،وقاعدة خلفية تزود الثائرين عليه.

علاقات المدينة بالبادية في حوض ايناون.

تعتبر مسألة العلاقات بين المدن والبوادي موضوعا أساسيا ومفتاحا رئيسيا لفهم تركيبة وتطور المجتمع المغربي.وبحكم تنوع وتعقد هذه العلاقات،فإننا في حاجة ماسة إلى تفحصها والتعمق في دراستها.وفي هذا الباب تعتبر مساهمة الأستاذ المودن أساسية،لكونه استطاع أن يبرز تنوع واختلاف هذه العلاقات من خلال نموذجي فاس وتازة.ففاس كعاصمة للمخزن،تمارس علاقات مع البوادي المجاورة لها تتميز بالهيمنة والسيطرة.فهي تستقطب المنتوجات الفلاحية وتلعب دور الوسيط التجاري الذي يجمع ويوزع في نفس الآن.كما أن الفئات الاجتماعية العليا(أعيان،قواد،أشراف)تمتلك عدة عزبان تمارس من خلالها علاقات تتميز بالهيمنة والاستغلال المتعدد الأشكال.وقد تصل هذه العلاقات إلى مستوى ممارسة العنف بنوعيه:المادي (الحركة لتأديب و"أكل"القبائل الرافضة لأداء الواجب)والرمزي(من خلال فتاوي علمائها الذين وصلوا إلى درجة تكفير سكان البوادي-راجع مسألة تكفير الحياينة:ص.365 وما بعدها). اما في نموذج تازة،فإن هذه العلاقات تتميز بالعكس،إذ بحكم موقعها الجغرافي،نجد أن هذه المدينة تعاني من التطويق والحصار الذي غالبا ما يفرضه سكان البوادي المجاورة لها.وهكذا تعددت أحداث المواجهة بين المدينة والبادية،إذ لجأ سكان هذه الأخيرة مرات عديدة إلى قطع الماء عنها،بل وقاموا بالهجوم على الحامية العسكرية المخزنية الموجودة بها،واعترضوا الامدادات الموجهة إليها من العاصمة فاس.

إن مقاربة الأستاذ المودن لمسألة العلاقات بين المدينة والبادية في حوض ايناون تظهر تعدد وتنوع مستويات هذه العلاقات.وهكذا فالحدود الفاصلة بين المدينة والبادية تتجسد ماديا من خلال الأسوار المحيطة بالمدن لحمايتها.كما أن أبوابها تشكل إطارا لمراقبة الوافدين عليها وأحيانا تساعد على القاء القبض عليهم.ومن جهة أخرى فإن المدينة تمارس هيمنة ادارية على مجالها القروي،فهي التي تحكم البادية من خلال تعيين القواد والقضاة،كما أنها تشكل منطلقا لعمليات الردع والقمع الموجهة للبادية من خلال تجنيد الحركات والامداد.أما على المستوى الرمزي فإن هذه العلاقات تمتاز بتحقير المدينة للبادية من خلال مسألة التكفير التي أشرنا إليها سابقا. أما الجانب الاقتصادي في هذه العلاقات فيتميز من جهة،بكون المدينة تزاحم البادية فيما يتعلق بالموارد،إذ أنها تستحوذ على جزء من المياه،كما أن سكانها يسيطرون على أراضي فلاحية واسعة(مسألة العزبان).ومن جهة أخرى فإن العلاقات التجارية بين هاتين الوحدتين ليست متكافئة،إذ أن المدينة هي المسيطرة من خلال تجارها الذين يتحكمون في عمليات التبادل .وأخيرا فإن المدينة هي التي تستفيد من الجباية والضرائب المفروضة على البادية. وهكذا يظهر أن المدينة هي في نفس الوقت تجسيد لسلطة المخزن ووسيلة أساسية لفرض هيمنته على البادية ومواردها المتعددة.ويبدو أن علاقة التصادم والمواجهة بين البادية والمدينة هي في الحقيقة تعبير عن التعارض الموجود بين القبيلة والمخزن.

إن مساهمة الأستاذ المودن لا تنحصر فقط في إظهار هذه المفارقة،بل في تجاوز الطرح القائل باستغلال المدينة للبادية،وذلك من خلال إبراز مستويات التمفصل المتعددة والارتباطات المختلفة بين مكونين أساسيين للمجال المغربي فهو يبرز أن هذا التعارض لا يعني دائما بأن هناك انسجاما وتجانسا داخل المدينة أو البادية.كما لا يعني أن الصدام كان دائما،إذ عرف التاريخ الجهوي عدة مراحل للهدنة والتحالف وتبادل المصالح بين الوحدتين :

- مصالح تجارية من خلال تبادل المنتوجات القروية والحضرية.
- المدينة ملجأ لسكان البوادي في حالة الفاقة أو الكوارث الطبيعية والبشرية.
- المدينة خزان للخيرات التي يمكن إعادة توزيعها أو نهبها.
- وأخيرا فالمدينة وسيلة للاتصال بالخارج،خاصة من خلال الموكب الحجي.

انطلاقا من هذه الخلاصات التي وصل إليها الباحث،نريد أن نطرح بعض التساؤلات،نوجزها على الشكل التالي:

- مسألة امتلاك أعيان مدينة فاس للأراضي في بادية فاس وارتباطاتها السياسية والعسكرية والدينية،أي بصيغة أخرى لماذا انتشرت "العزبان"غرب يناون وقلت في شرقه؟.
- ما هو الدور الذي لعبته تازة داخل مجال يناون ولماذا لم تتشكل بها بنية اجتماعية مشابهة لفاس؟ولماذا بقيت علاقاتها مع باديتها علاقة اصطدام وصراع؟.
- مسألة الضرائب والجبايات المفروضة على البادية ومدى تأثيرها على ضعف تطور الانتاج الفلاحي،وإلى أي حد ساهمت في نشوء بورجوازية حضرية؟.
- واخيرا لماذا شكلت البادية المجال المفضل لانطلاق الانتفاضة المحلية وبمرجعية دينية وسياسية دون التركيز على الجوانب الاقتصادية المرتبطة بوضعية الفلاحين والأرض؟.

وختاما لا بد أن نذكر مرة أخرى بأن هذا العرض،ومن منطلق التخصص الذي ننتمي إليه (أي:الجغرافية)،لا يغطي سوى جزء يسير من العمل الغني الذي قدمه الأستاذ المودن.وإيماننا كبير بأن الاشكالات الكثيرة التي تعرض لها الكاتب،سوف توحي للباحثين بمناقشات مفيدة،وتفتح آفاقا جديدة للمعرفة التاريخية المرتبطة بالبوادي المغربية.ومهما يكن،فإن أهمية وغنى وجدية المادة المعرفية التي أنجزها عبد الرحمن المودن،لا يوازيها سوى تمكنه الكبيرمن تطويع اللغة وسلاسة الأسلوب ومنطقية التحليل،مما يجعل قراءة كتابه متعة فكرية حقيقية سواء بالنسبة لذوي الاختصاص أو لجمهور القراء.

التاريخ والديموغرافيا
في الأيام الوطنية السادسة للجمعية المغربية للبحث التاريخي

ذ.محمد معروف الدفالي*

استضافت كلية الآداب بجامعة محمد الأول بوجدة،ومجموعة البحث في الديموغرافيا التاريخية أيام 25/23أكتوبر1998،الأيام الوطنية السادسة،للجمعية المغربية للبحث التاريخي.وكان موضوع البحث والتناظر هذه السنة،يجمع بين ما هو نظري،وما يمكن أن يقع فيه تبادل الفائدة بين حقلين معرفيين هما التاريخ والديموغرافيا،وبين محاولات واجتهادات تتبعت بعض المظاهر الديموغرافية عبر تاريخ المغرب، لم يخل بعضها من جدة وطرافة. فعلى مدى يوم ونصف،قدم مجموعة من الأساتذة الباحثين،مساهمات غطت على المستوى الأفقي،كل مراحل تاريخ المغرب،من القديم إلى الراهن وتناولت على مستوى المواضيع مضامين مختلفة،حاولت رصد تطور الساكنة،وأوضاع الأسرة،ومكانة الاقليات،وتحديد النسل وغيرها من الاشارات التي أسبغت على اللقاء طابع الجدة،إضافة إلى الطرافة كما اسلفنا.

فبعد جلسة الافتتاح يوم الجمعة صباحا،عقدت ثلاث جلسات يوم الجمعة صباحا ومساء،ويوم السبت صباحا.كان حضور العصر الوسيط قويا فيها (خمس مداخلات من إثني عشرة) وهو حضور له ما يبرره في مثل هذه المواضيع،من ذلك مكانة الفترة واهميتها في "التأصيل" لتاريخ المغرب،والانفتاح الذي دشنه المهتمون منذ سنوات،على مصادر غير مباشرة،لها فائدة ازاء بعض القضايا،التي لا تهتم بها الكتابات التاريخية المباشرة.

---

* أستاذ باحث – بجامعة الحسن الثاني– عين الشق الدار البيضاء.

كان نصيب الفترة القديمة من تاريخ المغرب في هذا اللقاء،عرض واحد،تقدم به الاستاذ علي واحدي في موضوع " الديموغرافيا انطلاقا من النقائش نموذج سكان وليلي في العهد الروماني"،وفيه لاحظ أن المعلومات المتوفرة في بعض الكتابات حول سكان المغرب،في العصر القديم،ضعيفة وقليلة،تشوبها المبالغة،كما في كتابات هيرودوت،وأمثاله،اضافة إلى اقتصار تلك المصادرعلى الذين يتمتعون بصفة المواطنة من الرحال،دون غيرهم،وجزئية الاحصاءات والتقديرات الواردة بها.وللمساهمة في تغطية جزء من هذا النقص،لجأالاستاذ إلى استنطاق "النقائش" التي تم اكتشافها،منذ بداية الحفريات إلى الآن،مركزا على مدينة وليلي التي يبلغ نصيبها 56% من النقائش التي عثر عليها بالمغرب.ومن خلال هذا المصدر استنتج،اعتمادا على أسماء السكان،أصولهم المنتمية لمختلف جهات البحر المتوسط،والتأثيرات البونيقية داخل وليلي،والتزاوج بين اللاتين والمحليين،وبعض المهام التي كان يتقلدها بعض السكان.ومن خلال نقائش شواهد القبور قدم استنتاجات حول امكانية معرفة مدى الحياة،عبر توضيح شاهد القبر لسنة ميلاد،وسنة وفاة المعني،وأعطى نماذج في الامر،كما استنتج الظروف والاحوال الاجتماعية للبعض،واستنتاجات أخرى لا شك في فائدتها،وختم عرضه بالتاكيد على ضرورة عدم اغفال النقائش في الدراسة الديموغرافية بالنسبة لتاريخ المغرب القديم.وحول العصر الوسيط طرق الاستاذ محمد حجاج الطويل موضوع"المسألة الديموغرافية،محاولة احصائية:العصر الوسيط نموذجا".فأشار إلى إمكانية استغلال المصادر المتنوعة للفترة،ديموغرافيا.واقترح منهجا لذلك،استنادا إلى اربعة مؤشرات سماها:المؤشر المعماري والعمراني،والمؤشر الانتاجي والاستهلاكي،والمؤشر العسكري،والمؤشر الاحصائي.ولاحظ أنه عبر هذه المؤشرات يمكن الوصول إلى ارقام صالحة للتوظيف،بعد النقد التاريخي،ومعرفة درجة كثافة السكان،والتنقلات،وتحركات القبائل وتفرعاتها،عبر الزمان والمكان.وقدم أمثلة حول استنتاجاته من عدد من المصادر بتحليل وتأويل خاص.وتناول الاستاذ الحسين اسكان،موضوع "الاسرة والتزايد الديموغرافي لدى الارستقراطيات الحاكمة في المغرب،نموذج الارستقراطية المرابطية والموحدية"،مستهلا حديثه بالاشارة إلى أن الاسرة في مغرب ما قبل الاسلام كانت أموسية،واستمرت كذلك في البدايات الاولى لوصول الاسلام.وأن تحولها إلى أسرة أبيسية،بدأ بالتدريج مع وصول هذا الدين الجديد،وانتشر في السهول والمدن،على عكس الجبال والصحراء،التي كان التحول فيها بطيئا.ولتوضيح أثر طبيعة الاسرة على التزايد الديموغرافي في الاوساط الحاكمة،وانعكاساته قدم الاستاذ الارستقراطية المرابطية،كأسرة أموسية، لم تمارس تعدد الزوجات ولا التسري،وتمتعت فيها المرأة بامتيازات كبيرة، والارستقراطية الموحدية،التي كانت أبيسية،تراجع فيها دور المرأة إلى الخلف.فلاحظ أن يوسف ابن تاشفين أشهر خلفاء الدولة المرابطية،والذي عاش حوالي مئة سنة، لم يكن له من الأبناء سوى ثلاثة ذكور،وبنتان،ونفس الشيء لم يرزق ابنه علي سوى بثلاثة ذكور،وهي نسبة-

حسب المتدخل-أقل من التزايد لدى الارستقراطية الموحدية،بثلاث مرات،حيث أنجب الخلفاء الموحدون الاربعة الأوائل،ثلاثة وخمسون اميرا،وعرف البيت الحاكم انفجارا ديموغرافيا،شهدت طبقات الحكام،من أشياخ وغيرهم،نظيره بشكل وسع كثيرا من عدد أفراد الارستقراطية الحاكمة،واعتمادا على معطيات المداخلة،استنتج الاستاذ دور انعكاس التزايد على أوضاع الاسرة الحاكمة من خلال نموذج،عدم التفكك السريع للأسرة المرابطية،وعدم حدوث صراعات في أوساطها من أجل الحكم،عكس الاسرة الموحدية التي بدأ الصراع بين افرادها بوفاة عبد المومن مباشرة،واستمر إلى نهاية حكم الأسرة.وجاء الاستنتاج العام لهذا العرض منصبا على دور التزايد الديموغرافي داخل الاسرة الحاكمة في القضاء على القرابة،وتآكل البيت الحاكم،أما الاستاذ محمد فتحة،فتناول حول نفس الفترة،موضوعا طريفا،ومثيرا،تحت عنوان "معطيات عن تحديد النسل في العصر الوسيط".فتتبع،اعتمادا على فتاوي ونوازل ومصادر أخرى عملية التحكم في الانجاب عند مغاربة العصر الوسيط عن طريق العزل والتخلص من الحمل،واسقاط الاجنة،وتطرق إلى عقاقير الاسقاط،وموقف الفقهاء من جملة الامر،مركزا على فتوى للفقيه عبد الله العبدوسي،اشترط فيها العزل في النكاح تجنبا للولد.وقد أطر الاستاذ،هذه الفتوى وأشباهها،بظروفها الخاصة،وجال حول الموضوع،عبر التقاط الشذرات المتعلقة به،متوصلا إلى استنتاجات،على رأسها،أن اهل العصر الوسيط خبروا تحديد النسل،و لم تعوزهم الوسائل وتطرق الاستاذ ابراهيم القادري بوتشيش إلى"أثر قيام الدولة المغربية،وانهيارها على التطور الديموغرافي بالمغرب في العصر الوسيط" فسجل تواتر التحول الديموغرافي في فترة قيام الدول وفي فترة انهيارها،مستندا في هذا على نموذجي الدولة المرابطية،والدولة الموحدية،اعتمادا على نصوص انطباعية واخرى رقمية.فمن هذه النصوص استنتج أن عدد السكان في بداية الدولة المرابطية ،كان كبيرا،رغم أن عبد الله بن ياسين،فرض على الرجال في التعدد عدم تجاوز أربع نساء،وارجع هذه الكثرة في العدد إلى عمليات التروح من الجنوب إلى الشمال،التي أحدثت تغيرا ديموغرافيا واضحا.وعلى العكس من فترة قيام الدول،استنتج الاستاذ أن فترة الانهيار،تحمل معها تناقصا ديموغرافيا واضحا،يكون من وراءه ارتفاع عدد الوفيات،الناجم عن الصراعات من أجل السلطة،وما يصحبه عادة من حصار،وانتشار للمجاعات والاوبئة.وختم الاستاذ عرضه باستنتاج عام،رأى فيه أن مرحلة قيام الدول تكون مصحوبة بارتفاع في عدد الساكنة،بينما انهيارها يكون على العكس مصحوبا بانهيار ديموغرافي،معززا استناجه بمجموعة من النصوص التي اعتبرها في النهاية،شاهدا يقرب من التطور الديموغرافي،ولا يعطي الحقيقة المطلقة.وقدم الاستاذ مصطفى نشاط،مداخلة بعنوان " العنصر اليهودي والمسيحي بالمغرب في العصر المريني:محاولة مقاربة احصائية" تتبع فيها وضع الاقلية اليهودية،والاقلية المسيحية بالمغرب،في الفترة المقصودة،فلاحظ ارتفاع الوافدين من العنصرين،ورأى أن وضع اليهود في العصر المريني كان اكثر طمأنينة مقارنة مع

العصر الموحدي،وكانت لهم حظوة،أوصلت احدهم إلى منصب الحجابة،كما كانت لهم اليد الطولى في الدبلوماسية،والتجارة.وجعل الاستاذ على رأس أسباب هجرة اليهود إلى المغرب،الاضطهاد الذي تعرضوا له باسبانيا،والتسامح الذي وجدوه بالمغرب،كما لاحظ ازاء توزعهم الجغرافي،أنهم استوطنوا المدن المشعة تجاريا،مثل فاس،وسبتة،وسجلماسة،وبعض المراكز المعدنية،إضافة إلى بعض القرى.أما معابر المسيحيين إلى المغرب في الفترة المقصودة،فحددها البحث في التجارة والارتزاق والاسترقاق،والتبشير،وحددت طبيعة المعبر مكان الاقامة،فاستوطن المسيحيون،المدن الموانئ اساسا مثل طنجة وسبتة وبادس والرباط إضافة إلى بعض المدن العواصم مثل فاس ومراكش.ومارس أغلبهم التجارة البحرية.وكخلاصة لهذا البحث أكد الاستاذ على أن العنصرين اليهودي والمسيحي شكلا في العصر المريني أقلية،كان لها أثرعميق في الحياة السياسية والاقتصادية. وتوزعت المواضيع التي ناقشت العصر الحديث في الندوة،بين ثلاث مداخلات،استهلها الاستاذ عثمان المنصوري بطرح " بعض قضايا البحث الديموغرافي في الفترة الحديثة"،فناقش المصادر الاساسية،التي يركز عليها مورخ الفترة للحصول على تقديرات حول عدد سكان المغرب،موكدا على كتاب الحسن الوزان،وكتاب مارمول،بسبب مكانتهما كمصدرين اهتما بالديموغرافيا،فلاحظ أن كتاب الوزان يحتوي على وصف عام لمدن وقرى المغرب،ويسوق بعض الارقام إلا أنه أورد تحفظات ازاء محتوياته،في هذا الباب استنادا إلى طابع أرقامها التقديري،وإلى الظروف التي تم فيها تأليف الكتاب،وإلى صعوبة استنطاق بعض المفاهيم الواردة فيه،مثل:الكانون،والبطة،والمطمورة....ونفس التحفظات أبداها الاستاذ ازاء كتاب مارمول كربخال:"افريقيا"،لأن هذا الاخير لم ينح فقط منحى الوزان،بل اقتبس عن كتابه الشيء الكثير.وكخلاصة للمداخلة أكد الاستاذ على ان القيام ببحث ديموغرافي حقيقي،بالنسبة للعصر الحديث بالمغرب غير ممكن،لأن المصدر الاساس المتوفر لذلك،وهو كتاب الوزان، "وصف افريقيا" غير مقنع،إلا أن هذا لا ينفي-حسب الاستاذ-تتبع التحولات الديموغرافية،في القرن السادس عشر،ومقاربة نتائج الازمات،والمجاعات،والاوبئة،وعمليات التخريب والتدمير التي نفذتها السلطة.وتم ختم هذا العرض بإشارة إلى ضرورة الاجتهاد من اجل ابتكار منهج يساعد المؤرخ على القيام بدراسات ديموغرافية،حول الماضي،دون اسقاط المواصفات الصرفة الخاصة بالديموغرافيا.وناقشت الاستاذة حليمة بنكرعي،نفس الموضوع:تحت عنوان "الدراسة الديموغرافية في البوادي المغربية في القرن السادس عشر الميلادي،وبعض مشاكلها"،فلاحظت أن المصادر لا تسمح بتتبع المسألة الديموغرافية في الزمان،أي أنها لا تسعف بأدوات الاطلاع على الوفيات والولادات وهرم الاعمار.إلا انها تسمح بذلك على مستوى المكان،بتوفير معطيات حول التحركات السكانية.وبعد استعراض الاستاذة لمناهج بعض الدارسين في هذا الباب،أشارت إلى أن بحثها يستند إلى معطيات جمعتها من مصادر مختلفة،معظمها برتغالي،وقدمت

تقديرات واحتمالات حول عدد سكان الشاوية بارتكاز على عدد الفرسان وقدرت الكانون بـين 8 و 10أفراد، كما تتبعت نموذج تطور مكاني للسكان، يخص حوز طنجة، اعتمادا على حركات الهجرة، فلاحظت هجرة الاودية، والاعتصام بالجبال وفراغ السهول، بسبب الاوضاع التي عاشتها المنطقة .أما الاستاذ ادريس أبو ادريس فقدم مساهة في "التاريخ الديموغرافي للمغرب: المجاعات واثرها على النمو الديموغرافي أواخر القرن السادس عشرالميلادي-النصف الاول من القرن الثامن عشر الميلادي" لاحظ فيها ارتباطا بين المجاعات والظروف المناخية، ومرافقة الاوبئة للمجاعات بشكل ضاعف من عدد الوفيات، وكذا ارتباط عدد من المجاعات بالحروب، معززا حديثه بأمثلة من مجاعات الفترة المقصودة، وببعض المظاهر التي صاحبت تلك الامثلة، كارتفاع الاسعار، وأكل الجيف، ولحوم البشر، وأكل الحيوان، وبيع الانسان والاطفال، واخلاء المدن، وانتشار الجثث في كل مكان، بسبب العجز عن دفن الموتى، واثر كل ذلك على تراجع عدد الساكنة كما عزز الاستاذ بحثه بجدول تلخيصي للمجاعات التي عرفها المغرب بين سنوات 1578-1757 رصد فيه سنوات المجاعات، والمناطق التي شملتها، وكذا الآثار التي نجمت عنها. وكخاتمة للعرض قدم خلاصات رأى فيها أن أغلب المجاعات الناجمة عن انحباس المطر كانت متتالية. وأن حدة المجاعات ارتفعت بالمغرب أواخر القرن 16 وبداية 18. وأن أكثر المناطق تضررا من جراء ذلك، كانت هي المناطق الشمالية الشرقية، والجنوبية، ولاحظ أثر ذلك على الوضع الديموغرافي وتقهقره، وعلى أعداد الحيوانات بأنواعها، وكذا على الاضطرابات السياسية. والقي حول الفترة المعاصرة عرضان، هم أحدهما القرن التاسع عشر والآخر القرن العشرين، حيث قدم الاستاذ نور الدين الموادن، بحثا حول"الوضعية الديموغرافية بالمغرب الشرقي في القرن 19م" أورد بين ثناياه معطيات حول عدد سكان وجدة في أربعينيات القرن، ويحمل احصائيات عن قبائل المنطقة الشرقية بين 1877 و 1912 خصوصا تريفة واولاد منصور، وأولاد الصغير، وبني يزناسن، وجبال جرادة، وفي تحليله للمعطيات التي أوردها، بين كيف أن المناطق الجبلية كانت مناطق جذب، عكس المناطق السهلية، واسباب ذلك، كما بين سنوات انتعاش وتراجع عدد السكان بين الجبال والسهول وتتبع بعض التحولات والازمات الديموغرافية، الناجمة عن المجاعات والاوبئة، والحروب بسبب التدخل الفرنسي. وعن اندفاع بعض القبائل الجزائرية نحو المغرب وعن صراع الاحلاف...وتعزيزا لهذا العرض قدم الاستاذ أطلسا وخريطة لأهم تنقلات قبائل الشمال الشرقي خلال القرن التاسع عشر، سبق أن انجزها بمعية الاستاذ عبد الحق الصدق. وتناول الاستاذ بوجمعة رويان، بحثا حول "الاوضاع الديموغرافية للمغرب إبان فترة الحماية"، لاحظ فيه ان تقديرات عدد سكان المغرب قبل بداية القرن العشرين، من طرف الاوربيين يغلب عليها الانطباع من طرف الرحالة، والمبشرين بشكل جعل البون فيها شاسعا(بين 25 و 5 ملايين نسمة)، بينما تقديرات بداية القرن تراوحت بين 4و 5 ملايين نسمة، وهو نفس التقدير الذي تعاملت معه سلطات الحماية، بين سنوات 1936-

1912.وللاحاطة بالموضوع ركز الاستاذ على عمليات الاحصاء التي أنجزتها إدارة الحماية بين سـنوات 1921-1952 فشكك في نزاهة احصاءات: 1921-1926-1931-1936،لان الادارة اعتمدت فيها على العسكريين والمخبرين،كما شكك في احصاء سنة1947 لاعتماده على أوراق التموين العام (البون)وما صاحبها من تسجيلات خيالية،من اجل الحصول على القوت.واعطى نماذج من تقدير الاحصاءات لعدد سكان المغرب تراوحت بين 3,5 م ن سنة 1921و8 م ن سنة1948 كما اعطى نماذج لبعض المجاعـات والاوبئة التي أثرت في عدد السكان،مثل تيفوس 1920-1921 و مجاعة 1945 التي أودت ب300.000 ضحية.وقدم خلاصات قال فيها إن الاوضاع الديموغرافية للمغرب في عهد الحماية،عرفـت تصـاعدا تضاعف فيه عدد السكان مرتين رغم المجاعات والاوبئة التي اجتاحت البلاد،مسجلا النزوح الكبير من البوادي نحو المدن،وما تمخض عن ذلك من مشاكل،وكذا طبيعة النموذج الديموغرافي للمغرب في الفترة المقصودة،والذي ميزته كثرة الاطفال وتضخم الهرم السكاني.وختم عرضـه بملاحظـة رأى فيـها أن الحماية زودت المغرب بالكثير من وسائل التكاثر،ولم تزوده مقابل ذلك بوسائل التنمية.أما آخر عرض من عروض الندوة فهم الفترة الراهنة حيث تناول الاسـتاذ ميلـود النـاجي"دور الاحصائيـات في الديموغرافيا" فناقش العلاقة بينهما،وكيف تلعب الاحصائيات دورا مزدوجا في الديموغرافيا،عن طريـق مدها بالمعطيات الرقمية الخاصة بالسـكان،ووضـع أدوات تحليـل الظواهـر الاجتماعيـة،رهـن اشارتها.ولتوضيح المسألة بالملموس،وظف الاستاذ عمليات الاحصاء الاربـع الـتي أنجـزت في عـهد الاستقلال ليبين من خلالها كيف يعالج الديموغرافي الارقام المطلقة،التي تمده بها الاحصائيات،ويحولها إلى نسب،وكيف يستخرج منها الظواهر الديموغرافية.

وعلى العموم،كانت جلسات الندوة جديدة ومفيدة،أعقب كلا منها نقاشات هامة،ذلت على جدارة فتح ملف الديموغرافيا التاريخية،وأهمية مجموعة البحث المشتغلة حول الموضـوع،بكليـة الآداب والعلوم الإنسانية بوجدة.